Ananasové lodičky

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks ananasu
500 g kuřecích prsou
250 ml smetany
100 ml bílého vermutu
50 g hladké mouky
3 vejce
100 g strouhanky
3 velké brambory
4 stroužky česneku
pepř
sůl
tymián
rozmarýn
muškátový oříšek

Postup

Ananas rozčtvrtíme a dužinu najemno pokrájíme. Kuřecí maso nasekáme, přidáme ananas, vermut, smetanu, strouhanku, vejce,mouku, sůl, pepř, tymián, rozmarýn a zamícháme. Směsí vyplníme čtvrtky ananasu a dáme péct do trouby. Plátky brambor naskládáme do zapékací misky a zalijeme je směsí smetany, soli, pepře, česneku a muškátového oříšku. Pečeme v troubě do zlatova.