

Zapékaná kuřecí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa

4-5 brambor

1 střední cibule

5 stroužků česneku

1 dl bílého vína

kysaná smetana

pažitka

petržel

Eidam (nebo jiný sýr podle chuti)

sůl a pepř

kari

Postup

1. Protlačíme česnek, který smícháme v misce s vínem a necháme chvíli odstát.
2. Mezitím nakrájíme brambory na 1cm široké, které poklademe na vymaštěný pekáč, osolíme, opepříme, přidáme pažitku a petržel. Na to poklademe na plátky nakrájenou cibuli. Kuřecí prsa nařežeme napolovic na tenčí plátky nebo vyklepeme dotenka a poklademe navrch.
3. Osolíme, opepříme. Potřeme česnekovo-vinnou pastou, kterou jsme připravili na začátku. Na to poklademe plátky sýru nebo posypeme strouhaným sýrem (můžeme použít Eidam, Ementál nebo jiný sýr). To celé zalijeme kysanou smetanou, kterou trochu poprášíme kari kořením.
4. Dáme po vyhřáté trouby a pečeme 60 minut.