

Tatranské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
žampiony
cibule
pórek
vepřová šťáva
sýr Eidam
solamyl
olej
sůl
petržel
rajče
bramborákové těsto
anglická slanina

Postup

1. Kuře vykostíme a bez kůže nakrájíme na drobné kousky, smícháme se solí a solamylem a na opečeme na oleji.
2. Přidáme žampiony, orestujeme, zasypeme drobně pokrájenou cibulí a pórkem a podusíme.
3. Z bramborákového těsta vyrobíme malé bramboráčky. Bramboráčky dáme do zapékací misky (vždy 1 porce po 3 kolečka), posypeme masem, přikryjeme plátkem slaniny, zasypeme sýrem a krátce zapečeme. Podáváme ozdobené petrželkou a rajčaty.