

Zapečená kuřecí prsa v sýrové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:



Suroviny

zázvor

1 zakysaná smetana

bylinkové koření (já pouřila bylinkové máslo)

4 kuřecí prsa

pepř

20 dkg strouhaného sýra

olivový olej

brambory nebo těstoviny

sůl

2 vejce

Příloha::

bazalka

Postup

Prsa očistíme a jemně naklepeme.

Ochutíme troškou soli, zázvoru a bylinkového koření, z obou stran mírně osmažíme na olivovém oleji.

Prsa vložíme do zapékací misky a pokryjeme 10 dkg strouhaného sýra a na pár minut necháme zapéct v předehřáté troubě (na 250 stupňů C).

Zbylý sýr promícháme se smetanou a vejci, dochutíme trochou pepře, bazalky, zázvoru, bylinkového koření a soli.

Touto směsí pokryjeme kuřecí prsa a necháme dopéci.

Náš tip:

Zázvoru nedávejte moc - má velice výraznou chuť.

Do sýrové směsi nedávejte příliš soli, po zapékání je pokrm slanější.