

Tchýnino výtečné kuřecí s tatarkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecího masa(může být cokoliv - prsa
stehýnka
špalíčky dle chuti)
2 větší cibule
sůl
pepř
máslo na vymazání pekáčku
tatarka light(může být i obyč.)
sýr eidam plátky 100-150g

Postup

Vymažeme si pekáček kouskem másla, na něj poklademe na kolečka nakrájenou cibuli, pak kousky kuřete, osolíme, opepříme dle chuti. Pak zalijeme celou tatarkou (někdy, když mám víc masa naředím tatarku půlkou bílého jogurtu asi 75g). No a nakonec zakryjeme plátky sýra. Nejprve pečeme asi 20 min na 250 C zakryté, poté odkryjeme a ještě pečeme, aby sýr pěkně zrudl. Cibulka pustí dost šťávy, tatarka udělá taky své.....takže masíčko je náramně šťavnaté a křehoučké. Někdy dávám na přilepšenou na vrstvu masa i šunku....Je to jednoduché a výborné..|4|0|0|www.mimibazar.cz|0|0|0|0|0|0|A8188DDA318200719435814490|11|"záraz z olomouce - luxusní minirohlíčky|TĚSTO -500g hladké mouky