

Zapečený kuřecí sen

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsíček

3 dcl smetany ke šlehání

200 g madelandu (nebo jiný tvrdý sýr)

1 cibule

300 g žampionů

sladká paprika

sůl

olivový olej

pepř

máslo

tabasco (nebo jiné ostré koření)

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na velké nudle, pokapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme, posypeme sladkou paprikou a necháme několik hodin odležet. Mezitím si na plátky nakrájíme žampiony, pokrájíme cibuli. Polovinu žampionů osmahneme na másle s cibulí, osolíme a přidáme Tabasco. Do zapékací misky poklademe připravená kuřecí prsa, posypeme strouhaným sýrem, osmaženými žampiony s cibulkou a vše zalijeme smetanou. Dáme zapéci. hotový pokrm můžeme ještě přizdobit zbytkem žampionů, které také osmahneme na másle. Podáváme s vařeným bramborem.