

Zapečené kuřecí s brambory

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

kuřecí prsní řízky (podle velikosti zapékačích mís), brambory, 1 cibule, šlehačka, 1-2 vejce, 3-4 nakládané okurky, olej, pepř, sůl

Postup

Postup přípravy: Oloupeme brambory, nakrájíme na širší plátky a dáme vařit. Kuřecí prsní řízky lehce naklepeme, osolíme a opeříme. Na pánvi do sklovata osmažíme cibulku a přidáme řízky. Necháme je jen lehce stáhnout. Řízky vyjmeme na talíř a cibulku i s olejem vlijeme do zapékačích mís. Položíme opatrně maso a na něj začneme pokládat plátky ne úplně uvařených brambor. Každou vrstvu osolíme a opeříme. Nakonec zalijeme šlehačkou a rozkvedlanými vejíčky. Zapékáme přibližně 45 minut než se šlehačka lehce "zdrčne".