Kuřecí prsa v bramboráku

Kategorie: Maso

Autor: krakysh

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 400 g
- Brambory větší 5 ks
- Anglická slanina 200 g
- Cibule 1 ks
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Vejce 3 ks
- Česnek 3 stroužek
- Mléko 2 dl
- Olej 3 dl
- Pepř černý mletý 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nastrouháme nahrubo, osolíme a vymačkáme z nich vodu, přidáme na cibulce osmahnutou anglickou slaninu, prolisované stroužky česneku, pepř, sůl, celá 2 vejce, trochu mléka a vypracujeme těsto.

Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky, osolíme a opepříme a orestujeme na pánvi..

Rozpálíme lívanečník s olejem, přilijeme trochu bramborákového těsta, vložíme orestovaný kuřecí plátek a přelijeme zbylým bramborákovým těstem. Smažíme v obou stran dozlatova.