Restovaná kuřecí prsa s máslovou zeleninou a smetanovými bramborami

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Smetana 1 kelímek
- Brambory 800 g
- Česnek 3 stroužek
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Eidam - strouhaný 150 g
- **Omáčka:**
- Kuřecí prsa 400 g
- Olej 2 lžíce
- Tymián 1 snítka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- **Zelenina:**
- Řapíkatý celer 4 ks
- Růžičková kapusta(předvařená) 8 kulička
- Cherry rajčata 4 ks
- Víno 5 cl
- Tymián 1 snítka
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané a na tenké plátky nakrájené brambory smícháme se solí, pepřem, nastrouhaným česnekem, muškátovým oříškem a smetanou. Necháme krátce převařit a přendáme do zapékací mísy. Na brambory nastrouháme sýr. Pečeme při 170 °C asi 30 min.

Maso:
Kuřecí prsa okořeníme a po obou stranách opečeme na rozpálené grilovací pánvi. Přendáme na pečicí plech, přidáme máslo a dáme dopéct na cca 10 min. při 180 °C do trouby.

Zelenina:
Očištěnou a nakrájenou zeleninu postupně (dle tvrdosti) vložíme do pánve s vínem, máslem a tymiánem. Dochutíme a servírujeme.

Poznámka:

Kuřecí prsa přidáme ke konci pečení k bramborám.