

Kuřecí filátka pečená s brambory a česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí plátky 4 ks
- Brambory malé 8 ks
- Červená cibule velká 1 ks
- Jablko 1 ks
- Česnek 2 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Kmín drcený 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na 2 filety Maso přelijeme olejem a necháme krátce odležet. Brambory ve slupce nakrájíme na čtvrtky, cibuli na silnější kolečka, jablko ve slupce na tenké měsíčky, česnek na plátky. Na dno zapékačové nádoby dáme plátky česneku, na ně položíme otřené maso, osolíme, poprášíme paprikou i kmínem a mezery vyplníme cibulí. Pokryjeme jablky, pak kousky brambor,

osolíme a okmínujeme. Nádobu zakryjeme alobalem a vložíme na 30 minut do vyhřáté trouby. Po 20 minutách odstraníme alobal, aby se brambory opekly do zlatova.