

Kuřecí kousky pod nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- sterilované houby 200 g
- sterilovaný hrášek 200 g
- cibule 3 ks
- brambory 10 ks
- podle chuti sůl, pepř, koření 1 ks
- eidam 200 g
- niva 200 g
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme si asi 10 větších brambor a nakrájíme na osminky. Brambory dáme do zapékačské misky, polejeme dvěma lžicemi oleje, okořeníme (sůl, pepř, vegeta, červená paprika...) a promícháme, aby koření bylo na všech bramborech. Takto připravené je dáme do trouby rozehřáté na 220 °C a pečeme nepřikryté asi 45 minut. Poté přiklopíme víkem a necháme ještě 15 minut dopéct.

Mezitím si nakrájíme kuřecí prsa, osolíme a opepříme podle chuti. Nakrájíme 2 cibule na kolečka a společně podusíme cca 5-10min na pánvi. Část cibule si necháme stranou. Podle chuti můžeme při dušení přidat i trochu maggi a sojové omáčky - dodá to pokrmu lepší chuť (prsa společně s cibulí můžeme nechat den předem rozležet v lednici). Maso necháme na pánvi chvíli prochladnout.

Ve zbytku volného času si necháme okapat houby, hrášek a nastrouháme sýry. Připravíme menší zapékací misku. Na dno dáme zbylou cibuli, na ní poklademe houby, hrášek, podušenou kuřecí směs a všechno zasypeme sýrem.

Masovou směs zapékáme asi 15 minut pod grilem, společně s bramborami, které už máme přiklopené víkem.

Po 15 minutách vyndáme obě misky z trouby a podáváme. Jako přílohu můžeme použít zavařenou okurku nakrájenou na kostičky, čerstvou papriku nakrájenou také na kostičky a trochu barevného zelí. Jídlo má opravdu výbornou chuť. A věřím, že si všichni pochutnáte.