

Věnec s překvapením

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- anglická slanina 500 g
- kuřecí prsa 1 kg
- brambory 1 kg
- zakysaná smetana 3 dl
- tvrdý sýr 200 g

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory ve slupce vaříme do měkka (asi 45 minut). Kuřecí prsa nakrájíme na tenké plátky. Formu na bábovku vystelíme plátky anglické slaniny, tak aby vysela i přes okraje nádoby. Plátky kuřecích prsíček poklademe dokola na slaninu.

Kolem dokola pomazeme smetanou a posypeme strouhaným sýrem, poté poklademe na kolečka

pokrájené brambory. Na brambory přehneme převislou slaninu. Dáme péct na 180 stupňů 40 minut.

Poznámka:

Lze připravovat i bez masa, pouze se zeleninou.

Tip: Pokud nám zbyly brambory, můžeme je obalit v trojobalu a usmažit je jako přílohu.