Plátky po kovářsku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 3 ks
- smetana 250 ml
- máslo 180 g
- pepř 2 špetka
- sůl 2 lžička
- eidam 200 g
- vepřová plec 5 plátek
- pažitka 1 špetka
- brambory 1 kg
- cibule 10 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oškrábeme brambory, které dáme uvařit do osolené vody.
Omyté maso naklepeme, nasolíme a opepříme. Oloupeme si všechny cibule, osm nakrájíme a rovnoměrně rozprostřeme na dno pekáče. Na vrstvu cibule položíme obojí maso (vepřové na menší kousky, aby se propeklo) a celý pekáč zalijeme šlehačkou.
Pečeme asi hodinu, častěji kontrolujeme a otáčíme, aby maso zůstalo šťavnaté. Při dopékání zhruba osm minut před koncem pokládeme plátky sýra a gratinujeme na více stupňů, aby se nám udělala sýrová krusta.

Uvařené brambory slijeme, zpěníme nadrobno nakrájené zbylé cibule na másle a rozšťoucháme je v hrnci, přidáme pažitku, dosolíme a můžeme podávat.