

Kuřecí prsa se slaninou ve formě srnčího hřbetu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- kuřecí prsa 800 g
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička
- petrželka 1 hrst
- zakysaná smetana 4 lžíce
- slanina 400 g
- mouka 3 lžíce
- strouhaný sýr 150 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky.

Nakrájená kuřecí prsa osolíme, opepříme a necháme chvíli odstát.

V míse smícháme zakysanou smetanu s vejci, poté přidáme mouku. Osolíme, opepříme, přidáme petrželku a 10 dkg sýra. Hmotu promícháme a přidáme k ní kuřecí maso.

Formu na srnčí hřbet vymažeme margarínem a vysypeme strouhankou. Vysteleme ji plátky slaniny tak, aby plátky visely přes okraj. Nabereme masovou hmotu, urovnáme a upěchujeme ji, poté pře ní

přehneme převislou slaninu.

Podélně zakryjme zbylá místa slaninou a potřeme jednou lžící zakysané smetany. Posypeme 5 dkg strouhaného sýra. Ten se lehce připeče, ale je tam nutný, aby se slanina nelepila.

Naplněnou formu položíme na plech pokrytý pečícím papírem, aby se případná vyteklá směs nepřipalovala v troubě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 40 minut na 200 stupňů.

Když už je hmota upečená, tak ji vyklopíme na plech s pečícím papírem a pečeme do zezlátnutí slaniny.

Hřbet podáváme vychladlý a nakrájený.