

Kuřecí trhanice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- grilované kuřete nebo horní stehna 500 g
- středně velká cibule 2 ks
- sýr gouda 200 g
- středně velké brambory 8 ks
- grilovací koření 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna okořeníme a dáme péct na 190 °C na 45 minut, brambory oloupeme a dáme vařit. Pokud máme kuře s bramborami z předešlého dne, máme půl práce hotovo. Nastrouháme sýr a nakrájíme cibuli na měsíčky.

Obereme kuře a natrháme na kousky, vložíme do pekáče s výpekem z kuřete. Přidáme brambory, cibuli, polovinu sýra a koření. Vše promícháme a dáme zapéct na 30 minut při 190 °C.

Každých 10 minut důkladně promícháme, na závěr posypeme sýrem a vložíme na 1 minutu do trouby. Podáváme s listovým salátem, zakápnutým citronem a olivovým olejem.