

Koprové brambory s jogurtem a bylinkový steak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt Aktivia 1 ks
- kopr 2 lžíce
- mražená zelenina 1 hrst
- brambory 500 g
- olej 1 lžíce
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- bazalka 1 ks
- kuřecí prsa 500 g
- uzený sýr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zapékací mísu vymažeme olejem. Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky, Activii smícháme s koprem. Do mísy vrstvíme plátky brambor, které vždy osolíme. Pokračujeme jogurtem, zeleninou a znova bramborami, dokud máme suroviny. Vrchní vrstvu brambor posypeme strouhaným sýrem. Pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C asi 40 minut. Krátce před dopečením si na troše oleje s bazalkou osmahneme kuřecí prsa.

