

Kuřecí bábovka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 6

- debrecínské párky 4 ks
- kuřecí prsa 5 ks
- vejce 5 ks
- strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme jako řízky na plátky. Osolíme, opepříme a potřeme trochou oleje. Sýr nastrouháme a smícháme s vejci. Párky nakrájíme na kolečka.

Bábovkovou formu vymažeme sádlem a dno a strany vyložíme kuřecími prsíčky. Nalijeme polovinu osolených vajec smíchaných se strouhaným sýrem a polovinu na koleček párků. Překryjeme kuřecími plátky a nalijeme zbytek vajíčka se sýrem, posypeme kolečky párku. Přikryjeme vrstvou prsíček. Kuřecí bábovku pečeme 1,5 hodiny na 200 °C.

Kuřecí bábovku podáváme nejlépe s brambory či pečivem.

Poznámka:

□

olej
sádlo na vymazání
mletý černý pepř
sůl