

Gratinované kuřecí plátky s rajčetem a sýrem, opečené brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- plátkový sýr cihla 100 g
- rajče 1 ks
- brambory 500 g
- koření na americké brambory 1 ks
- koření na maso- grilovací, kari, bylinková sůl, oregano, bazalka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce očistíme, nakrájíme, dáme na plech. Pokapeme je olejem, posypeme kořením na americké brambory a dáme péct na 230 °C do trouby cca na 50 minut. (Pokud plech vyložíte pečicím papírem, nemusíte používat olej. Mimoto se brambory nebudou vůbec přichytávat a půjdou hladce obracet v průběhu opékání.)

Plátky masa osolíme, opepříme, přidáme koření jako kari, grilovací, oregano, bazalku a plátky osmažíme na pánvi.

Hotové plátky poklademe na plech, na každé maso umístíme plátek rajčete, navrch položíme plátek sýra a dáme zapéct do trouby k bramborám.

