

Gratinované kuře ve škebli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr 150 g
- šunka 100 g
- kuře 0.5 ks
- kečup 3 lžíce
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře dobře opláchneme, potom otřeme papírovou utěrkou a potřeme solí. Dáme péct na polovině másla. Upečeme doměkka. Vychladlé kuře zbavíme kostí a maso pokrájíme na malé kousky, které rozdělíme do lasturek nebo zapékacích misek, které jsme předtím vymazali máslem. Na zbylém másle zpěníme cibuli, přidáme pokrájenou šunku, česnek a dobře osmahneme.

Směs spojíme s kečupem, ochutíme pepřem, prohřejeme a rovnoměrně rozložíme na kuřecí maso. Vejce rozšleháme, přidáme smetanu, nastrouhaný sýr, posolíme a zalijeme kuřecí směs v lasturách.

Plněné lasturky vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme při 160°C, dokud povrch směsi nezezlátne. Gratinované kuřátko podáváme s bramborovou kaší nebo jen se zeleninovým salátem.

