

# Kuřecí prsíčko se žampiony a kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 800 g
- žampiony 200 g
- cibule 0.5 ks
- česnek 1 stroužek
- podle potřeby olej 1 ks
- vejce 2 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- trocha grilovacího koření 1 ks
- **Bramborová kaše**
- brambory 600 g
- máslo 50 g
- mléko 200 ml
- eidam 100 g
- trocha soli 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Polovinu žampionů překrájíme na čtvrtky. Cibuli nakrájíme na drobné kostky a česnek utřeme. Na oleji orestujeme cibulku dosklovita, přidáme česnek a žampiony. Orestujeme po dobu asi 3 minut a přidáme vejce. Dochutíme solí a pepřem.

Kuřecí prsa nařízíme a vytvoříme kapsu. Naplníme žampionovou směsí a otvor upevníme párátkem. Maso okořeníme grilovacím kořením a lehce přisolíme. Opékáme na rozehřáté pánvi z obou stran a dopékáme v troubě při teplotě 180 °C asi 15 minut. Zbylé žampiony překrájíme na poloviny a opékáme na pánvi po kuřecím masu. Dochutíme solí a pepřem.

Na bramborovou kaši dáme vařit oloupané a na kostky překrájené brambory v osolené vodě. Z měkkých brambor scedíme vodu, přilijeme teplé mléko, rozpuštěné máslo a elektrickým mixérem vyšleháme kaši. Na závěr vsypeme strouhaný sýr, promícháme a případně dosolíme.