

# Zapečená kuřecí prsa s dijonskými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 4 ks
- sýrová zapékač omáčka 1 balení
- pórek nakrájený 100 g
- větší brambory 6 ks
- kysaná smetana 1 ks
- dijonská hořčice 2 lžíce
- provensálské koření, pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

o zapékač misky vložíme kuřecí prsa, osolíme a opepříme je. Posypeme kolečky nakrájeného póru. Připravíme si zapékač sýrovou omáčku. Obsah sáčku se zapékač sýrovou omáčkou si rozšleháme v polovině kelímku kysané smetany, případně zředíme mírně mlékem. Nalijeme na kuřecí prsa a dáme do trouby péci.

Brambory nakrájíme na tenké plátky a orestujeme na másle. Osolíme a opepříme je a přikryté dusíme asi 15 minut.

Mezitím smícháme smetanu s hořčicí a nadrobno nakrájeným pórkem a směs vylijeme na brambory. Promícháme, nalijeme do zapékač misky a pečeme v troubě.