

Kuřecí bábovka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kuřecí prsa 6 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- salám 150 g
- slanina 200 g
- dle chuti sýr strouhaný 1 ks
- pažitka 1 hrst
- vejce 6 ks

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Formu na bábovku vyložíme pečicím papírem. Kuřecí řízků naklepeme, osolíme a opeříme.

Do formy vložíme polovinu řízků, na ně navrstvíme salám, slaninu, sýr, pažitku a polovinu vajec.

Navrch dáme zbytek řízků a vše zalijeme zbylými vejci.

Na chvilku vložíme do vyhřáté trouby (220 °C), aby vejce zatuhla, pak přikryjeme alobalem, aby se nespálila. Pečeme asi 1,5 hodiny.