

Zapečené nivové kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- olej 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- mléko 200 ml
- kuřecí prsa 600 g
- brambory 500 g
- niva 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z oleje, mouky a mléka připravíme bešamel. Do vařícího bešamelu přimícháme nastrouhanou nivu a trochu osolíme. Oloupeme brambory, nakrájíme je na kolečka, dáme na plech s pečicím papírem a nvrch je osolíme.

Brambory poklademe kuřecím masem, osolíme, opepříme a zalijeme připraveným bešamelem s nivou. Pečeme v troubě. Podáváme s okurkovým salátem.