

Zapečená kuřecí mňamka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 500 g
- Brambory 1 kg
- Slanina 100 g
- Kapi 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Koření 1 lžička
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a slaninku nakrájíme na silnější plátky, kuřecí prsa a papriku na kostičky. Slaninku a kuře opečeme na pánvi. Pekáč vymažeme asi polovinou výpeku z masa a slaniny. Na hlubší pekáč střídavě klademe plátky brambor (plátky klademe na stojato, ono to velmi špatně ze začátku drží, je potřeba dávat pozor), masa, slaninky a papriky. Pokud se nepovede vše natlačit do pekáče, zbytek nasypejte na naskládané plátky. Osolíme, okořeníme a posypeme mletým kmínem. Na okoření je dobrá i česneková sůl. Ta dá bramborám velmi zajímavou chuť. Přikryjeme alobalem a vložíme do trouby asi na 40 minut. Když jsou brambory měkké, odkryjeme a dáme ještě 10 minut zapéct odkryté.

Podávám s různými zeleninovými saláty.

Dobré je, když se maso naloží den předem do marinády. Dělam ji z trošky oleje, bílého vína, grilovacího koření, bílého pepře, případně, co doma mám. Zkoušela jsem i variantu s cuketou -

namísto části brambor jsem nakrájela cuketu. I tato verze byla chutná. Je to trochu pracnější, ale vynikající. Doma to vždy sníme na posezení.