

Kuřecí bábovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 5 ks
- kuřecí prsa 5 ks
- debrecínské párky 4 ks
- strouhaný tvrdý sýr 100 g
- **podle potřeby**
- sádlo na vymazání 1 ks
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme jako řízky na plátky. Osolíme, opepříme a potřeme trochou oleje. Sýr nastrouháme a smícháme s vejci. Párky nakrájíme na kolečka.

Bábovkovou formu vymažeme sádlem a dno a strany vyložíme kuřecími prsíčky. Nalijeme polovinu osolených vajec smíchaných se strouhaným sýrem a polovinu na koleček párků. Překryjeme kuřecími plátky a nalijeme zbytek vajíčka se sýrem, posypeme kolečky párku. Přikryjeme vrstvou prsíček. Kuřecí bábovku pečeme 1,5 hodiny na 200 °C.

Kuřecí bábovku podáváme nejlépe s brambory či pečivem.