Francouzské brambory s kuřecím masem a smetanou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- **náplň**
- sterilovaný hrášek 1 plechovka
- cibule 1 ks
- kuřecí prsní řízek 3 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks
- **zálivka**
- vejce 1 ks
- smetana na vaření 1 ks
- směs na francouzské brambory 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Po vychladnutí brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Kuřecí maso nakrájíme na drobné plátky.

Cibuli s kuřecím masem osmažíme dozlatova. Pečící formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Na dno poklademe plátky očištěných brambor, osolíme a opepříme. Přidáme osmaženou cibuli s kuřecím masem a sterilovaný hrášek. Celý povrch (včetně stran) obložíme zase plátky brambor a osolíme.

Troubu rozehřejeme na 180 °C. Francouzské brambory s kuřecím masem zalijeme smetanou s rozšlehaným vejcem, směsí na francouzské brambory a dáme zapéct do trouby.

Francouzské brambory s kuřecím masem a smetanou ihned po zapečení podáváme jako dobrý oběd nebo večeři. Recept je možné obměnit žampiony s masem místo hrášku. Jako příloha se hodí jakákoliv čerstvá či zavařená zelenina, jako například kyselé okurky.