

Kuřecí po balkánsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 3

- Brambory vařené ve slupce 300 g
- Šalotky 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí prsa 300 g
- Cuketa 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Oregáno čerstvé 1 špetka
- Sůl a pepř 1 špetka
- Cherry rajčata 50 ks
- Balkánský sýr 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 3

Postup:

Na olivovém oleji opečeme nakrájenou šalotku a na plátky nakrájené oloupané brambory. Prohodíme, osolíme a opepříme a opečeme dokřupava. Uchováme teplé. Maso nakrájíme na kousky a dáme ho rozpáleného olivového oleje na jinou pánev. Promícháme, osolíme a okořeníme. Po chvilce přidáme na kousky nakrájenou cuketu, na poloviny nakrájená rajčata, prolisovaný česnek a směs osolíme a opepříme. Pečeme asi 8 minut a pak přimícháme opečené brambory se šalotkou. Posypeme

rozdobeným balkánským sýrem a podáváme, až se sýr částečně roztaví.