

Kuře v chipsech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- prsní řízky 4 ks
- vajíčko 2 ks
- oblíbené koření barbecu 2 lžíce
- sůl 1 hrst
- červená paprika 1 malá odměrka
- brambůrky 100 g
- tvrdý sýr 200 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře nakrájíme na větší kusy.

Do mísy dáme vajíčka a koření, dobře rozšleháme a naložíme do ní kuřecí kousky, alespoň na 4 hodiny.

Do druhé mísy nastrouháme na jemno sýr, sáček s brambůrkama propícháme jehlou a přes obal je rozválíme. Přidáme do mísy se sýrem a promícháme.

Naložené kuřecí kousky pak obalujeme ve směsi sýru a brambůrek a skládáme do varné mísy nebo pekáčku.

Pozor nepoužít žádný olej ani tuk.

Pečeme ve vyhřáté troubě 170-180°C 50min.

Na pekáč nedáváme druhou část na zakrytí.

Poznámka:

Podává se s bramborem, hranolky a.....