

Bylinkové brambory s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 4 ks
- Grilovací koření 1 lžička
- Olivový olej 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Brambory 9 ks
- Bylinky dle chuti 1 hrst
- Cuketa malá 2 ks
- Červená cibule 2 ks
- Bílá cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Pokud je hrubé nakrájíme na plátky. Olej smícháme s grilovacím kořením a naložíme do něj maso. Necháme v lednici odležet.

Brambory očistíme, nakrájíme na tenké plátky a dáme do zapékačké misky. Posypeme nasekanými bylinkami, polijeme olejem a promícháme. Cukety a oloupané cibule nakrájíme na kousky a poklademe na brambory.

Maso osolíme ze všech stran (pokud použijeme grilovací koření kde je sůl, solíme opatrně). Dáme na cibuli a cuketu a dáme do středně vyhřáté trouby. Pečeme asi 30 minut přikryté, poté sundáme poklici a dopečeme dozlatova.