

Kuřecí s parmazánem a zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí stehna 4 ks
- Oloupané brambory 400 g
- Parmazán 100 g
- Mléko 100 ml
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Jarní cibulka 1 svazek
- Strouhanka 1 hrst
- Máslo 50 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jednotlivé porce kuřete položíme na pečicí papír na pekáč, posypeme solí, pepřem, pokapeme olejem a pečeme v předehřáté troubě asi 25 minut při 180 stupňů. Mezitím dáme do osolené vody vařit brambory, mrkev a petržel, vše nakrájené na malé kostky. Poté směs scedíme a ušťoucháme. Přidáme máslo, nasekanou jarní cibulku, mléko a promícháme. Bramborovou kaši rozložíme na pekáč, na ni položíme čtvrtky kuřete, posypeme strouhankou promíchanou s parmazánem, vrátíme zpět do trouby a zapečeme asi 5 - 10 minut dozlatova při 170 stupňů.