

Zapečená kuřecí prsa s bramborami a nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 600 g
- Niva 150 g
- Mléko 200 ml
- Hladká mouka 1 špetka
- Brambory 500 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z oleje, mouky a mléka připravíme bešamel. Do vařícího bešamelu přimícháme nastrouhanou nivu a trochu osolíme. Brambory oloupeme, nakrájíme je na kolečka, dáme na plech vyložený pečicím papírem a osolíme je. Brambory poklademe kuřecím masem, osolíme, opepříme a zalijeme připraveným bešamelem s nivou. Pečeme v troubě při 180 stupňů doměkka, čili asi 45 minut.