

Gratinované kuře s cuketou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olivový olej 1 ks
- střední cuketa 1 ks
- strouhaný sýr 80 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsíčka očistíme a vetřeme do nich sůl a pepř. Na oleji na pánvi je zvolna z obou stran opečeme. Pak je přendáme na plech vyložený pečícím papírem.

Cuketu opláchneme, osušíme ji a neoloupanou podélně nakrájíme na dlouhé tenké plátky.

Na oleji plátky cukety z obou stran opečeme. Pak je odložíme na papírovou utěrku, abychom je zbavili přebytečného tuku.

Opečenou cuketu osolíme, opepříme podle chuti a rozložíme na porce kuřecího masa. Posypeme najemno nastrohaným sýrem.

Prsíčka vložíme do trouby při 190 je zapékáme až se sýr rozpustí a zezlátne.