

Zapečené brambory s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 3 kg
- kuřecí prsa 500 g
- smetana 500 ml
- Eidam v celku 250 g
- **podle chuti**
- koření na americké brambory 1 ks
- sůl 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme brambory a celé je dáme vařit do osolené vody. Vaříme do poloměkka.

Poté scedíme a necháme trochu vychladnout, aby se daly krájet. Ten, kdo to chce mít rychleji, tak brambory vařit nemusí, můžou se nakrájet syrové, ale následné pečení bude delší.

Kuřecí maso nakrájíme na cca 2 cm silné plátky a každý plátek lehce naklepeme, osolíme, opeříme, posypeme grilovacím kořením, můžeme použít také koření na americké brambory.

Na rozpálený olej postupně klademe plátky masa a osmahneme z každé strany. Takhle osmahneme zbytek masa. Šťávu, které maso pustilo, necháme v pánvičce.

Do máslem vymazaného pekáčku vkládáme na tenké plátky nakrájené brambory, posypeme opět trochou grilovacího koření a koření na americké brambory, osolíme, položíme plátky masa a vše

polijeme trochou šťávy z masa. Celý proces opakujeme dokud nám brambory a maso nedojde.

Jakmile to bude hotové, dáme do předem vyhřáté trouby a zvolna pečeme na 170°C cca 25 minut.

Než budou brambory dopečené, tak si do mísy nastrouháme sýr, který smícháme se smetanou, můžeme opět přidat trochu grilovací koření.

Krátce před dopečením nalijeme sýr se smetanou na brambory, rozetřeme a pečeme než se smetana vsákne.