

# Zapečené kuřecí maso s nivou a smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 6

- vejce 3 ks
- smetana 2 kelímek
- kuřecí prsa 1 kg
- jemné párky 0.5 kg
- brambory 1 kg
- niva 200 g
- cibule 1 kg
- olej na smažení 1 ks
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- **podle potřeby**
- slunečnicový olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

## Postup:

Uvaříme si brambory ve slupce. Necháme je vychladnout a pak je nakrájíme na kolečka. Kuřecí prsa nakrájíme na menší plátky a dáme je do mísy. Přidáme grilovací koření, sůl, pepř a trochu oleje. Promícháme a necháme asi tak hodinu naložené. Potom přidáme dvě vejce, promícháme a na pánvi osmažíme. Cibuli očistíme a nkrájíme na kolečka. Párky nakrájíme na proužky. Nivu nastrouháme. Dvě vejce rozšleháme, přidáme smetanu z kelímku a promícháme.

Když máme vše připraveno, začneme. Trochou oleje vymažeme remosku nebo pekáč. Pokládáme první vrstvu - cibuli, druhou vrstvu jsou brambory, které lehce osolíme. Další vrstvou jsou párky, pak niva a nakonec dáme usmažené kuřecí plátky. Vše opakujeme, až bude pekáč nebo remoska plná. Nakonec vše zalijeme připravenou smetanou. Kuřecí maso s nivou dáme na hodinu zapéct do trouby

vyhřáté na 180°C.

Zapečené kuřecí maso s nivou a smetanou ihned podáváme. Můžeme doplnit zeleninovým salátem.