

# Zapečené brambory se slaninou a kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 1 kg
- **náplň**
- tvrdý sýr 1 balíček
- anglická slanina 1 balíček
- **omáčka**
- česnek 1 stroužek
- tvrdý sýr 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- tavený sýr 4 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- koření 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- **příloha**
- brambory 8 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme a rozkrojíme je na dvě půlky. Poté do nich vydlabeme důlek a do něj vložíme sýr (jakýkoliv podle chuti). Dávali jsme nivu a na to slaninu. Brambory rozložíme na plech, který dáme do trouby předehřáté na 180 °C, pečeme do změknutí brambor.

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky. Jarní cibulku oloupeme a nakrájíme nadrobno. Tvrdý sýr nastrouháme na jemném struhadle. Česnek oloupeme a rozmačkáme.

Rozpálíme na pánvi máslo a poté na pánev přidáme kuřecí maso. Smažíme do té doby, dokud všechny kuřecí kousky nejsou bílé. Pak přihodíme tavený sýr podle chuti (obyčejný či šunkový). Necháme tavený sýr rozpustit a přilijeme trochu vody. Hlavně dáváme pozor, aby se nám tavený sýr nepřipálil. Poté dochutíme a dosolíme, ale většinou to není potřeba. Dále přidáme nastrouhaný sýr, nakrájenou jarní cibulku a rozmačkaný česnek. Vše zamícháme, můžeme dochutit případně i nějakými bylinkami a máme hotovo. Potom zkontrolujeme brambory, zda jsou hotové, a podáváme.

Zapečené brambory se slaninou a kuřecí masem v sýrové omáčce podáváme s čerstvou zeleninovou oblohou, nejlépe však s nějakým zeleninovým salátem.