

# Pikantule

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí maso 500 g
- balkánský sýr 250 g
- česnek 3 stroužek
- smetana 1 ks
- americké brambory 1 balení
- olej 1 lžíce
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Na pánev dáme rozežhřát olej, přidáme kuřecí maso a orestujeme ho dozlatova. Maso nemusíme solit, balkánský sýr je dost slaný. Americké brambory dáme do zapékací mísy, přidáme opečené kuřecí maso, zalijeme smetanou rozmíchanou s drceným česnekem, a přidáme balkánský sýr, který v prstech nejdříve rozdrolíme, aby se lépe rozpouštěl a vše dáme zapéct na 20-30 minut do trouby vyhřáté na 180°C.

Místo amerických brambor můžeme použít těstoviny.