

Zapečené smetanové brambory s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 600 g
- Smetana na šlehání 2 kelímek
- Kuřecí prsa 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme na struhadle na tenké plátky. Propláchneme je ve vodě, abychom je zbavily škrobu. Brambory necháme okapat.

Vrstvu brambor vložíme do zapékací mísy. Lehce osolíme a opepříme.

Opláchneme a osušíme 2 kuřecí prsíčka, která nakrájíme na slabé plátky, osolíme a opepříme. Tyto plátky vložíme na vrstvu brambor. Na prsíčka naskládáme další vrstvu brambor, kterou také lehce osolíme a opepříme. Vše nakonec zalijeme 2 kelímky smetany na šlehání, přiklopíme poklicí a vložíme do předehřáté trouby na 220°C cca na 60 - 80 minut zapékat (záleží na šířce plátků brambor. Čím širší plátky, tím déle zapékáme). Na posledních 10 minut odkryjeme a zapékáme bez poklice, aby nám brambory zvrchu pěkně zezlátly.