

# Zapečené brambory s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Brambory 7 ks
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Kuřecí maso 400 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 lžice
- vejce 4 ks
- Mléko 1 dl

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Plátky kuřecího masa osolíme, opepríme, posypeme sladkou a potřeme česnekem. Mezitím si

oloupeme brambory, které po omytí nakrájíme na tenká kolečka. Sýr nastrouháme do misky. Do olejem vymazaného pekáče klademe vrstvu brambor, osolíme a opepříme, na ni vrstvu kuřecího masa, cibuli nakrájenou na tenké proužky a dále vrstvu sýra. Toto opakujeme několikrát a jako poslední vrstvu dáme sýr. Vše přelijeme rozšlehanými vejci s mlékem Pečeme v předem vyhřáté troubě doměkka, tedy asi 45 - 60 minut.