



Zapečené brambory s kuřecím masem

Ingredience

brambory: **350 g**
kuřecí maso: **200 g**
cibule: **1 ks**
niva: **80 g**
smetana: **100 ml**
sůl
pepř
grilovací koření
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Brambory si umyjeme a uvaříme ve slupce, necháme vychladit a nakrájíme na plátky. Zatímco budou brambory chladnout, nakrájíme maso na nudličky, osolíme, ochutíme ho grilovacím kořením a osmažíme na oleji. Na dno zapékací misky dáme první vrstvu brambor, osolíme je, přidáme na kolečka nakrájenou...

Zapečené brambory s kuřecím masem - recept

Brambory si umyjeme a uvaříme ve slupce, necháme vychladit a nakrájíme na plátky. Zatímco budou

brambory chladnout, nakrájíme maso na nudličky, osolíme, ochutíme ho grilovacím kořením a osmažíme na oleji. Na dno zapékací mísy dáme první vrstvu brambor, osolíme je, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, zasypeme masem a vše přikryjeme druhou vrstvou brambor. Nastrouhanou nivu smícháme se smetanou, zalijeme s ní zapečené brambory s kuřecím masem a dáme do trouby asi **na 45 minut** péct.

Zapečené brambory s kuřecím masem můžeme doplnit rajčatovým salátem nebo česnekovo-jogurtovým dipem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí