

Druhé chody

Maso

120 minut Příprava

30 minut Vaření

Střední Obtížnost



SUROVINY

- 2 ks kuřecích prsou
- sůl, pepř
- olivový olej
- čerstvý tymián
- 6 brambor
- 250 ml 12% smetany
- strouhaný sýr Gran Moravia
- sušená petrželka
- 2 stroužky česneku
- 2 menší cibule nakrájené na plátky
- máslo
- 150 g mraženého nebo čerstvého hrášku
- kousek zelené části póru
- trocha baby listového špenátu

Kombinace zapečených brambor a na másle opečené zeleniny spolu s výborným kuřecím masem.

Příprava:

Nejprve si hned ráno naložíme kuřecí maso do trošky olivového oleje, dobře osolíme, opepříme a posypeme čerstvým tymiánem. Vše dáme do mísy, zabalíme do folie a dáme marinovat do lednice. Nejdéle z receptu trvá zapékání brambor a to až 90 minut, pokud chcete tuto dobu zkrátit doporučuji oloupané brambory místo krájení na tenké plátky rovnou na tenoučké plátky nastrouhat, pak zapékáte cca 45-55 minut. Brambory si tedy nejprve oloupeme, nakrájíme na plátky. Zapékačímí miskami si vytřeme máslem. V pánvi si na troše olivového oleje necháme mírně zezlátnout plátky cibule, pak k nim na poslední minutu přidáme i česnek. Do zapékačímí misek vrstevíme plátky brambor a střídáme s cibulovou směsí, zakončíme samozřejmě bramborovou vrstvou. Tuto vrstvu zalijeme smetanou smíchanou s petrželkou, solí a pepřem. Vše dáme na plech, zakryjeme alobalem a cca hodinu pečeme v troubě vyhřáté na 180°C. Vrstvěte vše tak, aby vám od horního okraje zbylo cca 1,5 cm místa. Po hodině sundáme alobal a necháme ještě 15 minut péct, poté zvýšíme teplotu na 200°C a povrch brambor posypeme strouhaným sýrem, zapékáme pár minut dozlatova. Vyndáme a dáme vychladnout. V tuto chvíli je načase začít opékat kuřecí prsíčka ze všech stran dozlatova. Když jsou prsíčka skoro hotová, dáme do vedlejší pánve kousek másla, na kterém osmahneme hrášek a na malé kousky nakrájený pórek, vše doměkka opékáme. Ale pozor, nerozvařit! Na poslední chvíli vhodíme do směsi trochu baby špenátu, vše osolíme a opepříme. Na talíře navrstvíme zeleninu a na ní kuřecí prsíčko nakrájené na plátky, pak už je jen na vás, zda necháte brambory v zapékačímí míse nebo vyklopíte na talíř.