



KURACIE PRSIA SO ZEMIAKMI NA SMOTANE OD HUGA







Príprava tohto jedla vám zaberie minimum času na prípravu a zjedené bude skôr ako stačí vychladnúť.

Potrebujete:

Kuracie prsia 400 gr

4 väčšie zemiaky

Smotanu na šľahanie

vegetu, soľ, mleté čierne korenie

Tvrдый syr na strúhanie

Maslo

Toto sú ingrediencie na cca 4 porcie. Radím zdvojnásobiť a bude aj na večeru.

Postup:

Nádobu na pečenie potrite maslom (cca 2-3 pol. lyžice), poukladajte na väčšie kocky nakrájané kuracie prsia, pridajte trošku soli a mleté čierne korenie. Zemiaky nakrájajte na väčšie hranolky (teda hranole), posypte vegetou, a uložte na kuracie mäso. Zalejte smotanou a pečte pri teplote 200 stupňov 50 minút. 2 minúty pred koncom pečenia posypte nastrúhaným syrom. Podávajte s kyslou uhorkou.

HOTOVO!!

Ak to bude "manam" napíšte mi.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

