

# Kuřecí bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

**1296** kalorií , **2 g** cukrů , **112 g** tuků , **68 g** bílkovin

**Autor:** janatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-babovka>

## Příprava

Bábovkovou formu vyložíme pečícím papírem. Dáme půlky slaniny na dno, potom na menší kousky nakrájené maso, osolené a opepřené. Kousky klobásy, salámu, posypeme pažitkou, sýrem a dáme 4 vajíčka rozklepnutá(nerozmýchaná), jestli nám zbylo maso, dáme masíčko a nakonec ještě slaninu. Dáme do trouby přikryté alobalem na 200 °C na 60 minut. Poté odkryjeme a dopečeme kůrčičku.



### Tip k receptu

Jako přílohu podáváme bramborovou kaši

## Ingredience

- ✓ 4 kuřecí prsa, nebo stehna
- ✓ 4 vejce
- ✓ 20 dkg strouhaného sýru
- ✓ 15 dkg anglické slaniny
- ✓ 2 nožičky klobásy
- ✓ 15 dkg měkkého salámu
- ✓ 1 lžíce pažitky
- ✓ sůl a pepř dle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

