

Kuřecí chlebíček s párkem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

1159 kalorií , **1 g** cukrů , **103 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-chlebicek-s-parkem>

Příprava

Kuřecí prso podélně rozkrojíme, trochu naklepeme a osolíme. Silikonovou formu na biskupský chlebíček vyložíme anglickou slaninou tak, aby přesahovala přes okraj a poklademe prsními řízky. Zbytky kuřecího masa a šunku nakrájíme na drobno, sýr nastroháme na hrubo. Vejce rozšleháme se solí, pepřem a škrobem, vmícháme do nich šunku, sýr a zbylé nakrájené maso. Část směsi vylijeme do formy, vložíme párky a zalijeme zbývající směsí. Povrch urovnáme a přes směs dáme přečnávající anglickou slaninu. Takto připravený kuřecí chlebíček vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 160°C asi 90 minut. Upečený kuřecí chlebíček s párkem necháme asi 10 minut chladnout, potom vylijeme do hrnku šťávu a chlebíček vyklopíme. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- ✓ 2 kuřecí prsa
- ✓ 2 debrecínské párky
- ✓ 4 plátky sýra
- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 lžičky kukuřičného škrobu
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ 200 g anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Studený chlebíček můžeme nakrájet na plátky a podávat s pečivem a zeleninou.

