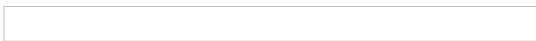


Kuřecí maso pod peřinkou s mřížkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-pod-peřinkou-s-mrizkou>

Příprava

Vše nakrájíme, orestujeme na pánvi, okořeníme, zalijeme vývarem a lehce podusíme, do směsi nakonec přidáme smetanu. Hotovou směs dáme do vymazaného pekáčku a přikryjeme rozváleným listovým těstem – vytvoříme peřinku. Ze zbylého kousku těsta vytvoříme ozdobnou mřížku. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 – 25 minut na 180°C.

Ingredience

- 6 ks kuřecích prsou
- 1 konzerva žampionů
- 2 velké cibule
- sůl
- pepř
- koření dle chuti
- 1 balení smetany
- 1 balení listového těsta

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod