

Variace s nivou a kukuřicí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

1555 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/variace-s-nivou-a-kukurici>

Příprava

Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, kuřecí prsa rozdělte na menší kousky, osolte je a opepřete. Nivu nastrouhejte nahrubo a kukuřici přeced'te. A základ je na světě! Na dno pekáčku opět naskládejte brambory, přikryjte je kuřecí masem, kukuřicí, částí nivy a zalijte vše smetanou. Postup opakujte a pamatujte na to, že na vrchu by měly být brambory a vrstva nivy. Pak už jen pekáček zalijte zbytkem smetany a přesuňte ho do trouby rozpálené na 180°C. Zůstat by tam měl okolo jedné hodiny.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ menší plechovku sterilované kukuřice
- ✓ 200 g nivy
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Zelenina, Rodina, Hlavní chod