

Kuřecí prso se zapečenými bramborami se sýrem Lipánek

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Ohromte rodinu skvělou večeří či nedělním obědem. S tímto receptem od Lipánka určitě zabodujete.



Ingredience (na 4 porce)

- 750 g brambor
- 500 ml trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- 2 stroužky česneku
- špetka muškátového oříšku
- Jihočeské máslo
- sůl
- pepř
- 2 balení sýru Lipánek
- 4 kuřecí prsa

Návod na přípravu:

Brambory oškrábeme a nakrájíme na velmi tenké plátky. Vrstvíme do Jihočeským máslem vymazané formy. Každou vrstvu osolíme a opeříme. Do každé vrstvy přidáme na plátky nakrájený česnek a dochutíme muškátovým oříškem. Zalijeme trvanlivou Jihočeskou smetanou a rozpuštěným Jihočeským máslem. Na vrch poklademe plátky sýru Lipánek a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 40 minut. Kuřecí prso osolíme, lehce opeříme a potřeme Jihočeským máslem. Pečeme v troubě na pečicím papíru při 200 °C cca 30 minut nebo opečeme ze všech stran na pánvi. Hotová kuřecí prsa nakrájíme a podáváme s pečenými bramborami.