

Zapečená kuřecí prsa se sýrem Lipánek a rajčaty

🕒 30 minut

náročnost ●●○○



Ingredience (2 porce)

- 2 kuřecí prsa
- 1 balení sýru Lipánek
- 5 větších brambor
- 1 lžíce Jihočeského másla + na pečení
- 1 větší rajče
- 6 cherry rajčat + 2 na ozdobení
- 50 g póru
- hrst pažitky
- hrst čerstvé bazalky
- 1 lžička hladké mouky
- 200 ml vývaru
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany
- sůl
- pepř
- 1 lžíce olivového oleje

Návod na přípravu:

Kuřecí prsa rozkrojíme ze strany a vytvoříme kapsu, kterou osolíme, opepříme a naplníme na plátky nakrájeným rajčetem a sýrem Lipánek. Potřeme olivovým olejem, vložíme do pekáčku a pečeme v předehřáté troubě při 185 °C cca 15 minut. Brambory oloupeme, rozkrojíme a uvaříme v osolené vodě. Pórek nakrájíme na kolečka, cherry rajčata rozpůlíme a orestujeme na Jihočeském másele. Zasypeme moukou, vývarem a čerstvou Jihočeskou smetanou. Dochutíme solí a pepřem. Vařené brambory přelijeme rozpuštěným Jihočeským máslem, posypeme najemno nasekanou pažitkou, nahoru položíme kuřecí prso, přelijeme omáčkou a ozdobíme rajčaty a čerstvou bazalkou.