Zapečené kuřecí maso se slaninou, sýrem Lipánek a špenátovou omáčkou

40 minut

náročnost ●●○○

Kuřecí je jedno z těch nejpoužívanějších druhů masa. Existuje více než tisíc způsobů jak ho připravit. Co takhle se sýrem Lipánek a špenátovou omáčkou?

Ingredience (na 2 porce)

- 2 kuřecí prsa
- 3 balení sýru Lipánek
- 300 g grenaille brambor
- 8 plátků slaniny
- 200 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- čerstvý tymián
- Jihočeské máslo
- sůl
- pepř
- olej

Návod na přípravu:

Kuřecí prso omyjeme, osušíme a uděláme pomocí ostrého nože kapsu, kterou naplníme jedním balením sýru Lipánek. Osolíme a opepříme z obou stran. Zprudka restujeme na rozpálené pánvi na oleji z obou stran cca 1 minutu. Poté pečeme v předehřáté troubě při 190 °C 15–20 minut. Mezitím si uvaříme brambory v osolené vodě. Na pánvi orestujeme plátky slaniny do křupava. Slaninu vyndáme a tuk z ní necháme v pánvi. Brambory rozpůlíme a opékáme v pánvi s tukem, Jihočeským máslem a tymiánem cca 10 minut dozlatova. V malém hrnci ohřejeme trvanlivou Jihočeskou smetanu, přidáme zbylý sýr a necháme rozehřát na krémovou omáčku. Kuřecí prso nakrájíme na tenké plátky, přidáme brambory, slaninové chipsy a zalijeme sýrovou omáčkou.