

Kuracia bábovka

Potrebuje

- - 1000 g kuracích prs
- - 6 ks vajíčok
- - 200 gramov tvrdého syra
- - 200 g Karička črievko
- - 100 g slaniny
- - zemiaky
- - soľ
- - korenie

Postup

Bábovkovú formu vyložíme papierom na pečenie, kuracie prsia vyklepeme na tenké plátky a vyložíme nimi bábovkovú formu. Mäso okoreníme a osolíme, do formy rozbijeme vajíčka a na ne poukladáme syr, slaninu a vytlačíme Karička črievko. Na jednu hodinu dáme zapieť do rúry na 220 stupňov. Podávame s opečenými zemiakmi.

Tento recept nám posielala: **Mária z Bratislavy**
náročnosť: **stredná**
čas: **1 hodina**
porcie: **6**