COOKIT

Kuřecí prsa se sýrovou krustou,

opečenými bramborami, cherry rajčaty, fazolkami edamame a sýrovou omáčkou

2 PORCE · 30 MINUT · UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

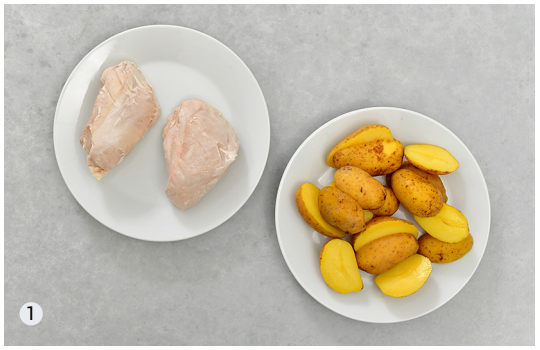
- prkénko
- nůž
- malý hrnec
- střední pánev
- velká pánev
- plech

Seznam dodaných surovin:

- 300 g kuřecích prsou sous vide (včetně výpeku)
- 300 g mini brambor sous vide
- 200 g sýrové omáčky
- 200 g směsi zeleniny v různém poměru (fazole edamame, cherry rajčata)
- 40 g sýru Gran Moravia

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižírny nebo si u nás objednejte.

- 45 ml rostlinného oleje (3 polévkové lžíce)
- špetka soli a cukru na dochucení
- kuchyňský papírový ubrousek



Příprava před vařením

- Kuřecí prsa vybalíme a osušíme ubrouskem.
- Brambory překrojíme na polovinu.
- Rozehřejeme troubu na 180 °C (program horký vzduch).

Příprava masa

- Kuřecí prsa dáme na plech a posypeme sýrem.
- Vložíme do trouby rozehřáté na 180 °C a pečeme 8 minut.
- Potom přepneme troubu na funkci gril (stupeň 3) a pečeme 4 minuty, dokud nezačne krusta hnědnout.
- Ihned podáváme.

Příprava brambor

- Ve velké pánvi rozpálíme jednu lžíci oleje (15 ml) na vysokou teplotu.
- Vložíme brambory a zprudka opékáme 1 minutu.
- Ochutíme solí a snížíme teplotu na střední stupeň. Necháme ještě 3 minuty opékat.
- Ihned podáváme.

Příprava zeleniny

- Na střední pánev dáme 2 lžíce oleje (30 ml) a rozpálíme ho na vysokou teplotu.
- Přidáme fazolky, rajčata a opékáme 1 minutu.
- Ochutíme solí a cukrem.

Příprava omáčky

- Do malého kastrůlku dáme omáčku, přivedeme k varu, zamícháme a vypneme.
- Ihned podáváme.

Servírování

- Jídlo doporučujeme servírovat podlité omáčkou.
- Dobrou chuť.