Kuřecí bábovka

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **8**

1296 kalorií , **2 g** cukrů , **112 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: janatka

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-babovka

Příprava

Bábovkovou formu vyložíme pečícím papírem. Dáme půlky slaniny na dno, potom na menší kousky nakrájené maso, osolené a opepřené. Kousky klobásy, salámu, posypeme pažitkou, sýrem a dáme 4 vajíčka rozklepnutá(nerozmýchaná), jestli nám zbylo maso, dáme masíčko a nakonec ještě slaninu. Dáme do trouby přikryté alobalem na 200°C na 60 minut. Poté odkryjeme a dopečeme kůrčičku.

Tip k receptu

Jako přílohu podáváme bramborovou kaši

Ingredience

- 4 kuřecí prsa, nebo stehna
- 4 vejce
- 20 dkg strouhaného sýru
- 15 dkg anglické slaniny
- 2 nožičky klobásy
- 15 dkg měkkého salámu
- 1 lžíce pažitky
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod