

Ingrediencie

4 plátky kuracích prs, 1 balík čipsov, 500 ml kyslej smotany, 3 lyžice kečupu, maslo, čierne mleté korenie, soľ

Postup

Plátky zľahka ochutíme korením a soľou, namočíme v smotane s kečupom. Necháme v chlade cez noc odležať. Potom mäso vyberieme zo smotany a oablíme v rozdrvených čipsoch. Ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, na vrch každého mäsa dáme plátok masla a pečieme dozlatista pri teplote 200 stupňov. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

