

Kuře lupínkové

Ingredience

- Kuře
- 40 dkg eidamu
- 40 dkg kukuřičných neochucených cornflakes
- olej
- pepř
- grilovací koření
- citron

Postup

Kuře stáhneme z kůže, naporcujeme, zakapeme citrónovou šťávou, opepříme, osolíme, okořeníme grilovacím kořením a necháme půl hodiny odstát. Kukuřičné lupínky smícháme s nastrohaným sýrem a zakapeme olejem. Směs necháme 20 minut odležet, pak ji rozprostřeme na dno pekáče, poklademe kousky kuřete, zakryjeme zbylou směsí a dáme péci. Podáváme s bramborovou kaší.