

Předmět: Zdravá výživa a příprava pokrmů

## **PEČENÁ DRŮBEŽ S BRAMBOROVOU KAŠÍ**

Anotace: Materiál slouží k návodu na přípravu pečené drůbeže a bramborové kaše.

Metodický pokyn: Žáci podle návodu upečou kousky drůbeže a připraví bramborovou kaši.

Suroviny: kuřecí křídla, kachní stehna, cibule, olej, kmín, sůl, grilovací koření, brambory, mléko, máslo.

Postup: kousky drůbeže omyjeme, vložíme do pekáčku, osolíme, posypeme kořením a přidáme nakrájenou cibuli. Pokapeme olejem a mírně podlijeme teplou vodou.

Pečeme v troubě. Oloupeme, nakrájíme, osolíme a uvaříme brambory, slijeme vodu, přidáme mléko a máslo a vyšleháme hladkou kaši.

