

Piept de pui in crusta de cartofi

Ingrediente

4-5 fileuri de piept
unt
sare
piper
100g cascaval
2 linguri smantana
4 cartofi

Preparare

4-5 fileuri de piept de se bat putin si se prajesc intr-o tigaie pana isi schimba culoarea. Se dau cu sare si piper si se aseaza cu o tava unsa cu putin unt. Deasupra se taie felii de cartofi (fierti in prealabil in coaja) cat sa acopere pieptul. Se presara cateva frunze de salvie.
se amesteca cam 100 gr de cascaval razuit cu 2 linguri de smantana si se toarna peste cartofi. se mai pune sare si piper verde/rosu strivit (nu macinat).
Se dau la cuptor la 200C pana se face crusta (cam 40 min)