

Kuře pod kapnou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

1 láhev sterilovaného leča

200 ml smetany

Postup

Kuře osolíme a dáme na pekáč. Mírně podlijeme a bez tuku upečeme. Když má kuře správnou barvu a maso je měkké, nalijeme na kuře sterilované lečo v oleji. Necháme podusit. Chceme-li více omáčky, přidáme smetanu. Podle chuti okořeníme.