

Kuře s rozbuchy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25053

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí řízky

4-6 lžiček sladké papriky

1 lžička mletého pepře

grilovací koření na kuře

2 lžíce sojové omáčky

150 g nivy

1 kelímek smetany ke šlehání

olej na smažení

sůl

Na přílohu:

1-5,5 kg malých brambůrek

6 větších stroužků česneku

125 g asi másla

sůl

Postup

Příprava:

Kuřecí řízky naklepeme, posypeme sladkou paprikou, grilovacím kořením, pepřem a krátce opečeme na oleji. Každý opečený řízek pokapeme sojovou omáčkou, poklademe směsí z nivy a šlehačky a dáme na 5 minut zapéct do trouby.

Rozbuchy: Na pekáč bez tuku nasypeme neoloupané, ale velmi dobře vyprané brambory a vložíme je do vyhřáté trouby. Asi po 0,5 hodině, jakmile začnou brambory pukat, je vyndáme z trouby. Na horké brambory pak dáme namačkaný česnek a máslo a důkladně zamícháme. Nakonec posolíme.