Loštické kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: V. Štarman

Suroviny

1 kuře
200 g olomouckých tvarůžků
15 dkg anglické slaniny
palička česneku
4 jablka
sůl
olej

Postup

Omyté kuře vymažeme zevnitř utřeným česnekem. Dutinu zaplníme směsí pokrájených tvarůžků se slaninou a dobře zašijeme. Kuře na povrchu lehce osolíme, položíme ho do pekáče s olejem a obložíme polovinami neoloupaných jablek. V troubě upečeme. Dle potřeby podléváme. Jednotlivé porce podáváme spolu s pečenými jablky a s bramborem.