

Tondovo kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
cibule (hodně)
mrkev (hodně)
celer
petržel
4 stroužky česneku na plátky
2-3 bobkový listy
2 malý rajský protlaky
kečup
provensálské koření
sůl

Postup

1. Na pekáč dáme cibuli, mrkev, celer a petržel. Na to položíme nasolené kuře, stroužky česneku nakrájené na plátky, bobkový list. Rajské protlaky rozetřeme po kuřeti a ještě přidáme trochu kečupu. Posypeme provensálským kořením podlijeme vodou a pečeme.
2. Jako přílohu podáváme hoskový knedlík ale nejlepší je jen se chlebem.