

Pečené kuře s hořčicí a těstovinami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 porcí masa z kuřete
4 lžice dijonské hořčice
2 lžice citrónové šťávy
1 lžice hnědého cukru
1 lžička papriky
3 lžice máku
400 g těstovina - mušličky
1 lžice olivového oleje
sůl a pepř
Příloha::
těstoviny tvaru mušle

Postup

Na dno zapékací misky rozložíme v jedné vrstvě porce masa.

Smícháme máslo, hořčici, citrónovou šťávu cukr, papriku, sůl a pepř.

Směs nanese na horní část porcí a 15 minut zapékáme v předehřáté troubě při teplotě 200 °C

Pak vyjmeme misku z trouby, porce kuřete obrátíme a potřeme připravenou směsí a posypeme je mákem.

Pak vrátíme opět na 15 minut do trouby.

Zvlášť uvaříme těstoviny (mušle).

Těstoviny podáváme na talířích s kousky pečeného kuřete a přelité omáčkou.