

Kuře na citronech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - kuře.htm

Suroviny

2 kuřata
2 balíčky směsi koření na pečené kuře
100 ml olivového oleje
2 svazky pórků
4 chemicky neošetřené citrony
sůl

Postup

Kuřata omyjeme, osušíme a vložíme do velké zapékací formy. Předehřejeme troubu na 200 °C. Směs koření promícháme s olejem a potřeme jí kuřata. Pečeme v troubě asi hodinu. Očištěný pórek pokrájíme šikmo na špalíčky. Citrony omyjeme horkou vodou a rozkrájíme na osminky. Obojí přidáme ke kuřatům asi po 35 minutách pečení. Můžeme také vymačkat šťávu ze dvou citronů a kuřata polít. Dopečeme a hotové vyjmeme z trouby. Podáváme s pečenými brambory