

Gruzínské kuře ``tabako``

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce: - Suroviny pro

1 kuře

10 stroužků česneku

sůl

čerstvě mletý pepř

3 lžíce oleje

tkemali nebo marinovaná rajčata s koprem

Postup

Postup přípravy:

Kuře rozdělíme na menší porce a jemně naklepeme nebo jenom rozřízneme na hřbetě a hřbetní kost odsekáme, rozprostřeme a také rozklepeme. Po obou stranách kuře potřeme bohatě prolisovaným česnekem, osolíme a opepříme. Vložíme na pánev s rozehřátým olejem, zatěžkáme poklicí a zatížíme závažím, aby dobře přilehlo celou plochou k pánvi. Pečeme po obou stranách na mírném ohni celkem 20-30 minut dozlatova.

Podáváme s ``tkemali`` nebo marinovanými rajčaty v oleji se solí a pepřem posypaná drobně sekaným koprem