

Česnekové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

8 stroučků česneku

ale můžete použít i více podle chuti

několik plátků slaniny

sklenice červeného vína

mletá sladká i pálivá paprika

4 barev - pepř - nejlépe drcený

olej

Postup

Kuře rozdělíme na porce a potřeme silnou vrstvou rozmačkaného česneku smíchaného se solí, pepřem a paprikou. Nejlepší je si tuto směs připravit do trošky oleje a kuře směsí natřít. Na oleje porce zprudka opečeme, podlijeme vodou a vínem a pečeme do měkka. Když je maso měkké, odklopíme víko pekáče, na porce naklademe slaninu nakrájenou na plátky a ještě zapečeme. K tomuto pokrmu chutnají opečené brambory se salátem.