Česnekové kuře se sýrem a šlehačkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
200 g cihly
300 ml smetana
50 g oleje
sůl
bílý pepř
česnek

Postup

Kuře naporcujeme, okořeníme a naskládáme do vymaštěného pekáče. Česnek nakrájíme na tenké plátky, posypeme jím kuře, pak vše zasypeme eidamem a zalijeme smetanou. Pečeme 45 minut. Příloha - špenátové brambory.