

Terezčino kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
1 mrkev
10 malých cibulí
celer
petržel
10 dkg sušených švestek
čerstvý tymián
citrónová šťáva
med
chilli
brambor

Postup

Brambory, cibulky, mrkev, petržel a celer pokrájíme na větší kousky. Do prosoleného kuřete vložíme sušené švestky promíchané s tymiánem. Kuře dáme do pekáče, obložíme kousky brambor se zeleninou, podlijeme olivovým olejem a vodou dáme péct. Ke konci pečení kuře pomazeme směsí z citrónové šťávy, medu a chilli.