

Kuře na leču

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr

kečup

sýr Eidam

žampiony

1,5 sklenice sterilovaného nebo domácího leča

1 naporcované kuře

grilovací koření

Postup

Do pekáčku nalijeme lečo, lehce přisladíme a promícháme s troškou kečupu, přidáme na plátky nakrájené žampiony. Na směs klademe naporcované kuře okořeněné grilovacím kořením. Nepodléváme vodou, pekáček přikryjeme poklicí a dusíme v troubě asi hodinu. Po hodině odkryjeme, a maso zasypeme strouhaným sýrem a necháme sýr roztavit. Podáváme s rýží, hranolky, bramborem.