

Zapečené kuře na smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

podle chuti::

1 ks kuře

4 lžic olej 3 -

1 balíček koření na pečené kuře

podle potřeby::

2 kelímků - trvanlivá smetana 1 -

sůl

10 ks brambory

Postup

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Omyté kuře očistíme a naporcujeme na osminky. Případně můžeme použít jen kuřecí prsa nebo stehna. Kuře obalíme v koření na pečené kuře.

Připravíme si do pekáče trochu oleje a na ten pokládáme kolečka brambor. Mezi ně poklademe porce kuřete tak, aby vykukovaly jen vršky. Vše polijeme smetanou a vložíme do předehřáté trouby na 220 °C. Část smetany můžeme nahradit mlékem, ale není to ono. Zapečené kuře na smetaně pečeme asi 1,5 - 2 hodiny. Záleží na tom, jestli je kuře hotové a smetana už je hodně vypečená.

Hotové zapečené kuře na smetaně ihned podáváme.