

Kyperské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
mletá skořice
brambory
bobkový list
máslo
sůl

Postup

Oloupané, syrové brambory nakrájíme na plátky cca 0,5 cm široké a klademe na suchý pekáček vedle sebe. Vrstvu posolíme a posypeme trochou skořice. Takto vrstvíme přibližně čtyři vrstvy brambor, každou solíme a skořicujeme. Na brambory poklademe čtvrtky kuřete, které jsme také posolili a z obou stran posypali skořicí. Na každou čtvrtku položíme plátek másla, do pekáčku ještě vložíme 2-3 bobkové listy a dáme péct do trouby přiklopené druhým pekáčkem na cca hodinu, poté odkryté pečeme dokud není kůrčička na porcích zlatohnědá (cca půl hodiny).

Je to poměrně jednoduché a velmi chutné jídlo.