

Tondovo kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

kuře
olej
cibule
mrkev
celer
petržel
sůl
pepř
bobkový list
2 malé protlaky
cukr
malý kečup
česnek
provensálské koření

Postup

Kuře osolíme a opepříme. Pekaček malinko vymažeme olejem. Dno pokryjeme vrstvou na kolečka nakrájené cibule, na to dáme vrstvu mrkve, trochu méně petržele a celeru. Všechna zelenina je nakrájená na kolečka. Na to dáme naporcované kuře. Potom asi tak čtyři stroužky nalisovaného česneku, jalovec, bobkový list, malinko pocukrujeme. Zalijeme protlaky a kečupem. Podlijeme vodou a zasypeme provensálským kořením.