

Kuře po Farsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

4 kuřecí čtvrtky

hladká mouka

1 vejce

strouhanka

250 ml šlehačky

sůl

máslo na vymazání pekáče

Postup

Postup přípravy: Čtvrtky kuřete stáhneme z kůže, osolíme a obalíme v trojobalu. Pekáč vymažeme změkklým máslem a naskládáme do něj obalené čtvrtky. Zalijeme šlehačkou (nejlépe 33%) a pečeme nejprve přikryté asi třičtvrtě hodiny a pak ještě dopečeme odklopené, aby kůrčička byla do zlatova. Podáváme s bramborami nebo s bramborovou kaší.