Kuře po řecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 kuře
mrkev
petržel
cibule
sterilované žampióny
tymián
olej
plátky tvrdého sýra
brambory
plnotučná hořčice
majoránka
2 stroužky česneku
sůl
citrónová šťáva

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, osolíme, lehce posypeme tymiánem a dáme na plech. Porce obložíme zeleninou - mrkev, petržel a cibuli rozřízneme podélně a klademe kolem kuřete. Dále přidáme žampiony, ze kterých jsme slili nálev.
Připravíme si brambory: oloupeme, nakrájíme na kostičky, osolíme, zakapeme citrónovou šťávou, přidáme cca 2 polévkové lžíce hořčice, prolisovaný česnek a majoránku. Vše promícháme a klademe na plech s kuřetem a zeleninou. Pečeme přikryté, během pečení mírně podléváme. Ke konci pečení poklademe porce kuřete plátkovým sýrem a necháme zapéct.