

Kuře po řecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

mrkev

petržel

cibule

sterilované žampiony

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.