

Kuře na česneku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře

olej

česnek

400 g tvrdého sýra

šlehačka

Postup

Rozporcované, nasolené kuře poklademe na pekáč lehce vytřeným olejem. Žádný jiný tuk již nedáváme. Kuře poklademe vrstvou na tenké plátky nakrájeného česneku. Pak nastrouháme asi 400g tvrdého sýru a vše zalijme šlehačkou.

Pečeme v mírně vyhřáté troubě v pekáči bez pokličky.

Hotové jídlo se pozná podle toho, že sýr krásně zezlátne.

Přílohy:

těstoviny