

Sýrové kuře na česnekové smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

případně alobal

150 g strouhané cihly

Ingredience::

0,25 l smetany

pepř

6 stroužků česneku

sůl

Postup

Postup přípravy: Kuře rozdělíme na osminy a vyrovnáme těsně vedle sebe do pekáče s víkem. Pokud nemáme pekáč s víkem, pomůžeme si alobalem. Maso osolíme, opepříme, česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky a zasypeme jím kuře. Vše zalejeme smetanou a zasypeme strouhaným sýrem. Pečeme přikryté víkem nebo alobalem v horké troubě tak půl hodiny, pak dopékáme deset minut bez víka, aby se udělala kůrka. Během pečení už není potřeba ničím podlévat. Jako příloha jsou dobré brambory a zeleninový salát.