

Kuře k přežrání

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 větší kuře

1 šlehačka

200 g alespoň Eidamu

3 stroužky česneku (může být i celá palička)

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Kuře očistím, omyji, rozporcuji na 8 dílů (nají se klidně 8 lidí je dost syté) a osolím. Dám do pekáče s olejem. Na každou osminu dám nejméně plátek česneku (lepší víc). A chvilku (asi 10-15 minut) zapeču cca 180 °C. Pak posypu jednotlivé osminy hrubě nastrouhaným sýrem. A peču asi 40 minut na 160 °C, ke konci naliju šlehačku a krátce povařím.

Vhodná příloha: brambory s pažitkou Bake Rolls.