

Kuře na citronech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 balíčky směsi koření na pečené kuře

2 svazky pórků

4 chemicky neošetřené citrony

sůl

Ingredience::

2 kuřata

100 ml olivového oleje

Postup

Postup přípravy: Kuřata omyjeme, osušíme a vložíme do velké zapékací formy. Předehřejeme troubu na 200 °C. Směs koření promícháme s olejem a potřeme jí kuřata. Pečeme v troubě asi hodinu. Očištěný pórek pokrájíme šikmo na špalíčky. Citrony omyjeme horkou vodou a rozkrájíme na osminky. Obojí přidáme ke kuřatům asi po 35 minutách pečení. Můžeme také vymačkat šťávu ze dvou citronů a kuřata polít. Dopečeme a hotové vyjmeme z trouby. Podáváme s pečenými brambory.