

Kuřecí čtvrtky na hermelínu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 menší kousky kuřete
1 hermelín
2 sladké šlehačky
2 větší cibule
5 ks stroužků česneku
hrst meduňky
hrst sedmikrásek
1 pol. lž. šalvěje
1 pol. lž. dobromyslu
sůl
bílý pepř
celozrnné pečivo

Postup

Kuřecí čtvrtky opláchneme, osolíme a dáme do pečicí mísy.

Cibuli pokrájíme na kolečka a poklademe vedle kuřete.

Česnek rozetřeme a dáme na cibuli.

Osolíme a opeříme.

Smícháním meduňky, šalvěje, dobromyslu připravíme bylinkovou směs, kterou posypeme kuře.

Hermelín nakrájíme na tenké plátky a klademe na kuře.

Vše zalijeme šlehačkou.

V předehřáté troubě pečeme kuře doměkka.

Na konci pečení posypeme sedmikráskami.

Podáváme s celozrnným pečivem.