

Kuře ala Eva

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
kořen petržele
celer
cibule
česnek
olej
kečup
protlak
sůl
pepř
kmín

Postup

Olejem vymažeme pekáček, na dno rozložíme nastrouhanou petržel a celer. Na to poklademe rozporcované a kůže zbavené kuře, které osolíme, opepříme a okmínujeme. Na kolečka nakrájenou cibuli a česnek rozložíme navrch a celé to polijeme kečupem a protlakem. Dáme péct do trouby. Po dobu pečení podle potřeby podléváme vodou.

Přílohy:

rýže