

Švédské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme a dáme do pekáčku s větším množstvím oleje. Přidáme cibuli pokrájenou na kolečka, posekanou petrželku a celé oloupané brambory. Okořeníme pepřem, oreganem a dáme na hodinu do předehřáté trouby. Během pečení jednou obrátíme.