

Zapékané kuře ve šlehačce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
pálivá paprika mletá
sůl
pepř
20 stroužků česneku
šlehačka
400 g eidamu

Postup

1. Kuře rozporcujeme, posolíme a opepříme (vetřeme) a naklademe do pekáčku, jemně poprášíme pálivou paprikou, přidáme na plátky nakrájený (nelisovat) česnek, česnekem nešetříme, vše zalijeme šlehačkou, a nvrch posypeme strouhaným sýrem (je ho hodně).
2. Dáme do trouby péci při teplotě 200 stupňů na hodinu. Podáváme s vařenými brambory.