

Česnekové kuře se sýrem a šlehačkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

50 g rostlinného tuku

4 stroužky česneku

200 g eidamu

250 g smetany ke šlehání

sůl

Postup

Kuře nasekáme na menší porce, osolíme a naskládáme do tukem vymazaného pekáče. Česnek nakrájíme na tenké plátky a posypeme jím porce kuřete, vše zasypeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou. Pečeme v mírně teplé troubě asi 45 minut do zlatohněda.

Podáváme s brambory a zeleninovým salátem.