

Toskánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jarynxk

Suroviny

4 kuřecí stehna

800 g brambor

1 česnek

1 a 0,5 lžíce oleje

1 lžička mleté sladké papriky

1 lžíce piniových oříšků

2 větvičky rozmarýnu

2 snítky tymiánu

mletý černý pepř

sůl

Postup

1. Brambory oloupeme a podélně nakrájíme. V misce smícháme olej s mletou paprikou, solí a pepřem. V ochuceném oleji brambory obalíme.
2. Kuřecí stehna očistíme, omyjeme a osušíme. Potom je osolíme a opepříme.
3. Do zapékací formy rozprostřeme brambory, na které položíme stehna. Mísu vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a necháme péct.
4. Stroužky česneku oloupeme a nahrubo nasekáme. Bylinky opláchneme a necháme oschnout. Asi po 35 min. pečení přidáme k masu česnek s bylinkami a piniovými oříšky. Vše dopečeme doměkka. Podáváme s hlávkovým salátem.