

Povltavské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

- 1 kuře
- olej, česnek, sůl, pepř
- 2 Sedlčanské Vltavíny
- 2 dl smetany

Postup

Kuře rozporcujeme, osolíme, opepříme. Na rozpáleném oleji opečeme a vložíme do pekáče. Na výpeku restujeme na plátky nakrájený česnek, zalijeme trochou vody a kuře přelijeme. Dusíme do poloměkka asi 30 minut. V míse smícháme dva nastrouhané Vltavíny, dvě deci smetany, promícháme a směsí přelijeme kuře, které necháme dopéct.

Podáváme s brambory, s rýží a různými zeleninovými saláty.