

Kuře a La Helekalovi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

1 větší zelená paprika
4 kuřecí stehna
4 rajčata
4 plátky anglické slaniny
2 jablka
2 cibule
hrst nasekaných vlašských ořechů
sůl
másl
sójová omáčka
sladká paprika
drcený kmín
polévkové koření
worchester
olej

Postup

Kuřecí stehna osolíme a posypeme drceným kmínem, sldkou paprikou a polévkovým kořením. Cibuli, jablka a rajčata nakrájíme na větší kostky, papriku na nudličky. V míse smícháme zeleninu s vlašskými ořechy. Polovinu směsi nasypeme do pekáče, kam jsme předtím nalili trochu oleje. Na směs klademe okořeněná kuřecí stehna. Na ně dáme plátky slaniny a vše zasypeme druhou polovinou zeleninové směsi. Mírně podlijeme vodou, a dáme do předem vyhřáté trouby. Asi 20 minut pečeme při 250°C. Potom zmírníme na 150 až 200°C a pečeme dalších 40 minut. Pak kuře odklopíme, přidáme worchester, sójovou omáčku a na povrch stehna položíme kousky másla. Vše necháme ještě 10 minut propéci. Podáváme s rýží.