

Česnekové kuře se sýrem a se šlehačkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

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.