

Zapečené kuře s česnekem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
olej
sůl
2 paličky česneku
250 g tvrdého sýra
1 šlehačka

Postup

Na dno vymazaného pekáčku klademe kousky osoleného kuřete. Na ně nasypeme drobně nakrájený česnek (ne utřený !!). Na česnek postrouháme sýr a vše zalijeme šlehačkou. V troubě zapékáme, až je kůrka na povrchu zlatá. Podáváme s těstovinami.