

Pečené kuře na žampionech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kuře

2 lžice oleje

1 balíček zmrazené zeleninové směsi

1 malá konzerva sterilizovaných žampionů

mletá sladká paprika

mletá pálivá paprika

kmín

sůl

Postup

Očištěné kuře rozdělíme na čtvrtky, okořeníme a osolíme. Dáme do pekáče a za občasného podlévání vodou a přelévání vypečenou šťávou pečeme do poloměkka. Potom přidáme zmrazenou zeleninu, scezené žampiony, okořeníme osolíme a společně dopečeme do měkka. Podáváme s dušenou rýží nebo vařenými bramborami.