

Kuře pečené s kysanou smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

sůl

máslo

petrželka

1 ks kuře

120 g smetana kysaná

pepř mletý

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme a vložíme do pekáče s olejem a máslem. Ještě přidáme na plátky nakrájený česnek, aby bylo kuřátko pěkně provoněné. Vložíme ho do předehřáté trouby a zapékáme. Po chvíli ho podlijeme vodou, snížíme teplotu a za občasného polévání vypečenou šťávou kuře dopečeme doměkka. Potom kuře zalijeme kysanou smetanou a jen krátce prohřejeme. Podáváme ho s vařenou rýží nebo s bramborami.

Poznámka:

Jednoduše připravené maso s kysanou smetanou můžete vylepšit různými druhy bylinek

Poznámka

Jednoduše připravené maso s kysanou smetanou můžete vylepšit různými druhy bylinek.