

Kuře na nivě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Eva Medková, Jilemnice

Suroviny

kari koření

sůl

šlehačka

máslo

česnek

sýr niva

kuře

pepř

grylovací koření

brambory

Postup

Pekáč vymažeme máslem nebo olejem, syrové oloupané brambory nakrájíme asi na půlcentimetrová kolečka a dáme dvě vrstvy do pekáče, osolíme, opepříme, posypeme kari kořením, grilovacím kořením a navrch dáme utřený česnek (čím více tím lépe).

Kuře rozporcované na čtvrtky osolíme, opepříme, opět je posypeme kari kořením a grilovacím kořením a položíme je na brambory. Znovu pomažeme utřeným česnekem. Podlijeme horkou vodou, přikryjeme druhým pekáčem a dusíme asi půl hodiny, aby brambory změkly. Pak odklopíme a dál pečeme odkryté, aby se na kuřeti vytvořila zlatavá kůrčička. Asi 15 minut před dopečením vše zalijeme šlehačkou a pečeme dokud se šlehačka nevstřebá.