

# Kuře s hříbky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** pink.verca

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-s-hribky>

## Příprava

Dvě hodiny před pečením kuřete si namočíme houby do vody. Pak si kuře omyjeme a dáme do pekáčku, kam dáme trochu sádla, osolíme, pokmínujeme a přidáme houby i s vodou, ve které se máčely. Pokud bude vody málo, tak ještě trochu vody přilijeme (aby bylo dost na podlévání). Kuře klasicky upečeme za stálého podlévání při 220°C cca 75 minut (záleží na velikosti kuřete).

## Ingredience

- 2 hrsti sušených hub
- kousek sádla
- 1 kuře
- špetka soli
- troška kmínu
- 1,5 hrnečku vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina

