

# Kuřecí čtvrtky na divoko



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**402** kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-ctvrtky-na-divoko>

## Příprava

Kuřecí čtvrtky vložíme do zapékací mísy, osolíme a přidáme koření, zeleninu nakrájenou na větší kusy a plátky slaniny položíme na kuřecí čtvrtky. Vše podlijeme vínem. Pečeme přikryté za občasného podlévání vodou při 200°C cca 45 minut. Pečené maso podáváme s pečeným bramborem.

## Ingredience

- 4 kuřecí čtvrtky
- 3 listy bobkového listu
- troška jalovce
- troška nového koření
- troška rozmarýn
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 10 dkg anglické slaniny
- 2 cibule
- 1 cukety
- 2 dcl červeného vína

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod

