

Kuřátko s česnekem a mateřídouškou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

333 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kuratko-s-cesnekem-a-materidouskou>

Příprava

Omyté kuře naporcujeme asi na 10 menších dílů a osolíme. Pekáček vymažeme olejem, plátky slaniny nakrájíme na proužky a nasypeme na dno pekáče. Na slaninu rozložíme porce kuřete a vše zasypeme nadrobno nasekanou mateřídouškou. Do mezer mezi kuře naklademe oloupané stroužky česneku. Do smetany vmícháme koňak a směs nalijeme na kuře. Pekáč zakryjeme alobalem a vložíme do trouby rozehřáté na 210°C a pečeme. Po 30 minutách alobal sundáme a kuře ještě 30 minut odkryté dopékáme dozlatova.

Tip k receptu

Nejllepší přílohou jsou šťouchané brambory, smíchané s jarní cibulkou a opečenými kousky anglické slaniny. Toto jídlo výborně ladí s kyselou naloženou zeleninou.

Ingredience

- 1 pěkné kuře
- sůl
- hrst mateřídoušky
- 1 palička česneku
- 50 g plátků anglické slaniny
- lžíce oleje na vymazání pekáčku
- 20 ml koňaku
- 200 ml smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

