Kuřecí maso s hořčicí a anglickou slaninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

458 kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-maso-s-horcici-a-anglickou-slaninou

Příprava

Kuřecí maso omyjeme, osušíme, osolíme a poprášíme kořením na kuře nebo grilovacím kořením. Pomažeme hořčicí a necháme asi půl hodiny odležet. Do pekáče (remosky) dáme na kostičky nakrájenou cibuli, na to kuřecí maso a na každý kousek položíme 1 - 2 plátky anglické slaniny. Podlijeme trochou vody a pečeme při 180 stupních asi hodinu.

Tip k receptu

Jako přílohu podávejte různě upravené brambory, zeleninový salát, případně tatarskou omáčku.

Ingredience

- 4 kuřecí čtvrtky
- 1 lžička soli
- 1 lžíce koření na kuře
- 4 lžíce plnotučné hořčice
- 1 cibule
- 10 dkg anglické slaniny

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Hlavní chod