

Pečené kuřecí kousky na jalovci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

791 kalorií , **12 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kureci-kousky-na-jalovci>

Příprava

Kuře opláchneme pod studenou tekoucí vodou, vysušíme, naporcujeme a osolíme. Cibuli nakrájíme a dáme do pekáče. Kuličky jalovce rozdrtíme a smícháme s medem, citrónovou šťávou a pepřem. Touto směsí kuřecí kousky potřeme a dáme do pekáče na cibuli. Přidáme nakrájené máslo a podlijeme vínem. Pečeme 20 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 40 minut. Po celou dobu pečení kuřecí kousky co 15 minut poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- 1 kuře
- 100 g másla
- 1 cibule
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce včelího medu
- sůl
- 10 kuliček jalovce
- 100 ml bílého vína
- 1/2 lžičky mletého pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

