

Kuřátko pečené na fazolkách a rajčatech



Obtížnost: □□□□□

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

104 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kuratko-pecene-na-fazolkach-a-rajcatech>

Příprava

Kuře naporcujeme, osolíme a okořeníme. Dno pekáčku vymažeme plátkem másla. Na dno rozložíme fazolky nakrájené na kratší kousky. Na fazolky přidáme rajčata nakrájená na kostičky, česnek nasekaný na plátky a Schwarzwaldskou šunku pokrájenou nadrobno. Vše lehce osolíme (šunka je dost slaná), opepříme. Zeleninovou směs poklademe okořeněnými porcemi kuřete a navrch přidáme kousíček másla. Pečeme při 200°C asi hodinu, zpočátku zakryté, později odkryjeme a dopečeme, až má kuřátko zlatavou kůrčičku.

Ingredience

- 1 kuře
- sůl
- koření na kuře
- 2 plátky másla
- 4 hrsti fazolek (zelených fazolových lusků)
- 2 rajčata
- 3 stroužku česneku
- 60 g Schwarzwaldské šunky
- pepř

Tip k receptu

Výborná příloha jsou šťouchané brambory, smíchané s orestovanou směsí jarní cibulky a Schwarzwaldské šunky.

Kategorie

Česká, Rodina, Hlavní chod

