

# Kuře Florida v římském hrnci



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 4

220 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-florida-v-rimskem-hrnci>

## Příprava

Římský hrnec ponořte na 10 minut do teplé vody. Kuře omyjte, potřete nejdříve máslem a potom solí a rozmarýnem. Pomeranče oloupejte, nakrájejte na plátky a odstraňte jádérka. Kuře dejte společně s plátky pomeranče a bílým vínem do římského hrnce. Posledních 10 minut hrnec odklopte a nechte kuře prsíčky nahoru zhnědnout. Broskve prohřejte ve šťávě. Kuře podávejte v římském hrnci.



### Tip k receptu

Vhodnou přílohou je rýže s máslem a trochou kari, hlávkový salát v jogurtové omáčce s bylinkami.



## Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích čtvrtek
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžička rozmarýnu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 ks pomeranče
- ✓ 150 ml bílého vína
- ✓ 1 konzerva broskví

## Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Exotika, Návštěva, Rodina, Hlavní chod