

Kuře na leču



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1314 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-lecu>

Příprava

Omyté a osušené kuře naporcujeme na menší kousky (8 - 10). Každý kousek potřeme olejem, osolíme a okořeníme. Necháme uležet v ledničce do druhého dne. Pekáč vytřeme olejem. Dno pokryjeme pokrájenou cibulí. Na cibuli rozložíme kousky masa a přelijeme je lečem. Všechno zasypeme propláchnutou rýží, osolíme, poprášíme mletou paprikou a kari. Zalijeme vodou a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 45 minut.

Ingredience

- 1 kuře
- grilovací koření
- rostlinný olej
- 1 sklenka zeleninového leča
- 2 cibule
- 1 hrnek rýže
- 1 a 1/4 hrnku vody
- sůl
- kari koření
- sladká paprika

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod