

# Kuře na řecký způsob



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**2349** kalorií , **2 g** cukrů , **153 g** tuků , **75 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-na-recky-zpusob>

## Příprava

Brambory, mrkev a cibuli očistíme, nakrájíme na kolečka a dáme do misky. Pokapeme olejem, smícháme s nasekaným česnekem, grilovacím kořením, vegetou a hořčicí. Necháme asi hodinu marinovat. Maso umyjeme, osolíme, opepříme, posypeme vegetou, karí kořením, přikryjeme a necháme hodinu v lednici. Na dno tukem vymazaného pekáče rozložíme brambory, na ně uložíme maso a dáme péct. Po 30 minutách přidáme k masu plátky jablek a před dopečením nastrouhaný sýr. Upečeme dokřupava.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička Vegety
- ✓ 1 lžička grilovacího koření
- ✓ 1 lžička kari koření
- ✓ 2 cibule
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce Dijonské hořčice
- ✓ 1 jablko
- ✓ 200 g strouhaného sýra
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

