

Kuře na švestkách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 1

1722 kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: bookmen

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

Příprava

Den předem namočíme švestky do čaje ochuceného koňakem. Těsně před přípravou je vyjmeme, necháme okapat a vypeckujeme. Asi polovinu švestek usekáme a naplníme jimi osolené a opepřené kuře. Otvor zašijeme, kuře vložíme do kastrolu, přidáme máslo, nakrájenou cibuli, karotku a dáme do trouby. Zapečeme, obložíme zbývajícými švestkami a dopečeme doměkka. Během pečení poléváme kuře vypečenou šťávou a podle potřeby i vodou.

Ingredience

- 500 g švestek (mohou být vypeckované a sušené)
- 1 kuře
- pepř dle potřeby
- 4 lžíce koňaku
- 50 g másla
- 1 ks cibule
- sůl dle potřeby
- 4 šálky silného čaje
- 2 ks karotky

Kategorie

Česká, Maso

