

Kuře pečené na cibuli



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 5

718 kalorií , **20 g** cukrů , **57 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Pekáč na pečení kuřete trochu vymažeme máslem a zbývající máslo rozežřejeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka, menší na plátky. Kuře omyjeme, osušíme, naporcujeme a dobře nasolíme. Cibuli rovnoměrně rozložíme do vymazaného pekáčku, poklademe díly kuřete a potřeme rozežrátým máslem. Pekáč přiklopíme, nebo zakryjeme alobalem a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Přikryté pečeme 60 minut. Potom kuře potřeme zbývajícím máslem a odkryté při 200°C dopečeme do zlatova. Kuře pečené na cibuli podáváme s haluškami polité výpekem s cibulí.

Ingredience

- 1 kuře
- 70 g másla
- sůl dle potřeby
- 500 g cibule

Kategorie

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

Tip k receptu

Můžeme podávat i s vařenými brambory, bramborovou kaší, nebo bramborovými knedlíky. Vynikající jsou stehýnka.

