

Kuře pod peřinou



Obtížnost:

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

2770 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **124 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-pod-perinou>

Příprava

Kuře rozporcujeme a vykostíme. Do vymaštěného pekáče vložíme vykostěné porce kuřete (křídla a kosti použijeme na polévku), osolíme a posypeme sladkou mletou paprikou. Na mlýnku pomeleme střídavě bůček, rohlíky a česnek, cibuli. Do vzniklé mleté masy přidáme vegetu, koření, sůl, pepř, majoránku a vejíčko a vše důkladně rukou promícháme. Vzniklou směs poklademe na připravené jednotlivé kuřecí porce (přikrytí peřinou). Na vrch vložíme petrželku. Mírně polijeme olejem a dáme do trouby asi na hodinu péci. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- ✓ 1 menší kuře
- ✓ 3 rohlíky
- ✓ majoránka
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ mletá paprika
- ✓ Vegeta
- ✓ olej
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 g bůčku
- ✓ petrželová nať

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod