

Kuře s brambory a jarní cibulkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

484 kalorií , **21 g** cukrů , **0 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-brambory-a-jarni-cibulkou>

Příprava

Kuře osolíme a opeříme ze všech stran – i zevnitř. Obložíme snítkami tymiánu a pečeme přikryté 30 minut na 200 °C. Mezitím si oloupeme brambory a nakrájíme je na čtvrtky. Přidáme je ke kuřeti a ještě 30 minut pečeme přiklopené a poté 30 minut odkryté. Mezitím si uvaříme také červenou řepu nakrájenou na kostičky. Po uvaření ji rozmixujeme s výpekem z kuřete a zredukujeme. Kuře naporcujeme a rozdělíme spolu s brambory a řepou na talíře. Brambory posypeme ještě nasekanou jarní cibulkou a podáváme.



Ingredience

- 1 kuře
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 4 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 500 g brambor
- 300 g řepy
- 2 ks jarní cibulky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod