

Kuře s hříbky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-hribky>

Příprava

Dvě hodiny před pečením kuřete si namočíme houby do vody. Pak si kuře omyjeme a dáme do pekáčku, kam dáme trochu sádla, osolíme, pokmínujeme a přidáme houby i s vodou, ve které se máčely. Pokud bude vody málo, tak ještě trochu vody přilijeme (aby bylo dost na podlévání). Kuře klasicky upečeme za stálého podlévání při 220° C cca 75 minut (záleží na velikosti kuřete).

Ingredience

- ✓ 2 hrsti sušených hub
- ✓ kousek sádla
- ✓ 1 kuře
- ✓ špetka soli
- ✓ troška kmínu
- ✓ 1,5 hrnečku vody

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Drůbež a králík, Klasika, Rodina

