

Kuře ve třech hořčicích



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 2

460 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-ve-trech-horcich>

Příprava

Marmeládu smícháme se všemi druhy hořčice, přidáme trochu soli, pepře, mletou papriku a kari koření. Kuře omyjeme a osušíme. Poté jej potřeme připravenou směsí na povrchu i zevnitř. Nahoru položíme plátky slaniny a 1 lžící másla, přidáme sterilovanou zeleninu, přiklopíme a pečeme bez podlévání 1 hodinu doměkka.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 3 lžice marmelády
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžice kremžské hořčice
- ✓ 1 lžice Dijonské hořčice
- ✓ 1 sklenka sterilované zeleniny
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ troška pepře
- ✓ troška kari koření
- ✓ troška mleté sladké papriky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

