

Kuřecí maso s hořčicí a anglickou slaninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

458 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 45 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-s-horcici-a-anglickou-slaninou>

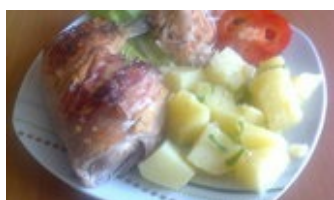
Příprava

Kuřecí maso omyjeme, osušíme, osolíme a poprášíme kořením na kuře nebo grilovacím kořením. Pomažeme hořčicí a necháme asi půl hodiny odležet. Do pekáče (remosky) dáme na kostičky nakrájenou cibuli, na to kuřecí maso a na každý kousek položíme 1 - 2 plátky anglické slaniny. Podlijeme trochou vody a pečeme při 180 stupních asi hodinu.



Tip k receptu

Jako přílohu podávejte různě upravené brambory, zeleninový salát, případně tatarskou omáčku.



Ingredience

- ✓ 4 kuřecí čtvrtky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžice koření na kuře
- ✓ 4 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 1 cibule
- ✓ 10 dkg anglické slaniny

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod