

# Oravské kuřátko



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

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

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/oravske-kuratko>

## Příprava

Kuře rozčtvrtíme, opeříme, osolíme a posypeme grilovacím kořením. Dáme do zapékací mísy, podlijeme trochou vody nebo vývaru, přikryjeme alobalem a dáme péct do vyhřáté trouby. V polovině kuře otočíme, vrátíme bez alobalu do trouby a pečeme 10 minut. Potom na kuře uložíme plátky slaniny a dopečeme. Maso dle potřeby podléváme. Podáváme s rýží a dušenou zeleninou. Já použila mrkev, květák, kedluben, kapustičky a hrášek. Mrkev a kedluben nakrájíme na nudličky, květák rozebereme na růžičky a spolu s ostatní zeleninou udusíme na másle. Trochu osolíme a opeříme.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 8-10 plátků slaniny
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka grilovacího koření

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

