

Pečené kuře na jablkách



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

215 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kure-na-jablkach>

Příprava

Kuře omyjeme, naporcujeme na čtvrtiny, osolíme ze všech stran a vložíme do pekáčku. V oleji rozmícháme 3 lžičky kari koření a směsí maso potřeme. Jablka zbavíme jadřinců a slupky a nakrájíme je na malé kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Jablky a cibulí obložíme kuře, rovnoměrně ho posypeme rozinkami, vše poprášíme lžičkou kari koření a podlijeme trochou vývaru. Dáme péct asi na 1,5 hodiny. Během pečení občas poléváme zbylým vývarem. Upečené kuře vyndáme z pekáčku. Výpek zalijeme smetanou, přivedeme k varu, zaprášíme instantní jíškou, krátce povaříme a solí omáčku dochutíme.

Ingredience

- ✓ 1 střední kuře
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 4 lžičky kari koření
- ✓ 3 jablka
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžíce rozinek
- ✓ 200 ml drůbežího vývaru
- ✓ 200 ml smetany na vaření
- ✓ 1-2 lžíce instantní jíšky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod