

Pečené kuře na řecký způsob



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1388 kalorií , **10 g** cukrů , **64 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Brambory nakrájíme na tenké plátky. Dáme je do pekáčku a zalijeme polovinou oleje. Na brambory naskládáme kuřecí maso a zalijeme zbylým olejem. Okořeníme dle chuti. Pečeme 30 minut na 200°C. Přidáme cherry rajčata, olivy, oregano a rozdrobenou fetu, zakápneme vinným octem a pečeme dalších 30 minut dozlatova.

Tip k receptu

Jedna porce obsahuje 574 kcal, 32 g bílkovin, 32 g sacharidů, 34 g tuku a 5 g vlákniny.



Ingredience

- 750 g brambor
- 300 g cherry rajčátek
- 100 g oliv
- 200 g fety
- 2 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce oregana
- 2 lžíce vinného octu
- 8 ks kuřecích stehen

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod