

Pečené kuře s paprikami a fetou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

2072 kalorií , **44 g** cukrů , **87 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kure-s-paprikami-a-fetou>

Příprava

Tři stroužky česneku prolisujeme, zbytek necháme v celku. Prolisovaný česnek smícháme s oreganem a šťávou z jednoho citrónu. Přidáme 3 lžice oleje a připravíme si tak dressing. Osolíme, opepříme. Kuře omyjeme a na několika místech nařízneme. Použijeme dvě lžice dresingu a kuře jím potřeme. Dovnitř kuřete dáme slupku z citrónu, který jsme vymačkali. Pečeme 30 minut na 200 °C.

Mezitím si nakrájíme papriku, cibuli a cuketu do velké mísy. Přidáme celé stroužky česneku. Zalijeme olejem a osolíme, opepříme. Tuto zeleninu nasypeme ke kuřeti, zalijeme zbylým dresingem a pečeme ještě hodinu. Poté z kuřete slijeme šťávu a smícháme ji s citrónem nakrájeným na skrojky, nasekanou mátou, rozdrobenou fetou, vařenou cizrnou a 10 minut povaříme. Kuře rozporcujeme, podáváme se šťávou a s brambory či pečivem.



Tip k receptu

Váha kuřete z receptu je okolo 1,6 kg – pokud máte kuře větší či menší, upravíte si dobu pečení.

Ingredience

- ✓ 1 ks česneku
- ✓ 2 citróny
- ✓ 1 kuře
- ✓ 2 lžice oregana
- ✓ 4 lžice olivového oleje
- ✓ 3 lžice máty peprné
- ✓ 200 g fety
- ✓ 400 g cizrny
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 4 cukety
- ✓ 3 červené cibule
- ✓ 3 papriky (kápie)

Kategorie

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

