

Pečené kuřecí s cibulkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

1884 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kureci-s-cibulkou>

Příprava

Cibulky a česnek oloupeme. Omytá kuřecí prsa a krkovičku nakrájíme na menší kusy. V pánvi na rozehřátém sádle asi 10 - 15 minut pomalu opékáme kousky krkovičky. Necháme mírně zchladnout a jednotlivé kuřecí kousky v sádle z výpeku omočíme. Vložíme do pekáčku, přidáme opečené kousky krkovičky, posypeme solí a kmínem. Ve zbylém sádle omočíme cibulky a česnek a i se sádlem přidáme k masu. Obsah pekáčku urovnáme a zalijeme trochou vody. Pekač vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200°C asi 60 minut, dokud maso není měkké. Asi 2x kousky masa obrátíme. Pečené kuřecí s cibulkou podáváme se zelím a knedlíkem, nebo chlebem.

Ingredience

- 2 kuřecí prsa
- 500 g vepřové krkovičky nebo plece
- česnek
- malé cibulky
- 1/2 lžičky kmínu
- 2 lžičky soli
- 80 g sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

▣ Tip k receptu

Cibulky a česnek podle chuti.

