

Voňavé kuře



Obtížnost: □□□□□

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

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

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/vonave-kure>

Příprava

Rozporcované kurča umyjeme, osušíme a posolíme. Na každú porciu pripichneme klinčekom a kúskom škorice plátok citróna a kolieska klobasy. Porcie kurčáťa dáme na pekač na ktorom sme na oleji spenili pokrúpanú cibuľu, opatrne opečieme, podlejeme polovicou vína a vodou, vložíme do vyhriatej rúry a pomaly prikryté dusíme. Keď je mäso mäkké, pekač odkryjeme, podlejeme zvýškom vína a dopečieme.

Tip k receptu

Podávame s rýžou šalátmi z čerstvej zeleniny.



Ingrediencie

- 1 rozporcované kuře
- 150 g domácí klobásy
- hřebíčky a kousky celé skořice
- 1 citrón pokrúpaný na plátky
- 150 ml červeného vína
- 80 ml olivového oleje
- 1 cibule
- sůl podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina