

Zapékané kuře ve šlehačce

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

330 kalorií , **3 g** cukrů , **3 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-kure-ve-slehacce>

Příprava

Kuře rozporcujeme, posolíme a opeříme (vetřeme) a naklademe do pekáčku, jemně poprášíme pálivou paprikou, přidáme na plátky nakrájený (nelisovat) česnek, česnekem nešetříme, vše zalijeme šlehačkou, a navrch posypeme strouhaným sýrem (je ho hodně). Dáme do trouby péci při teplotě 200 stupňů na hodinu. Podáváme s vařenými brambory.

Ingredience

- 1 kuře
- pálivá mletá paprika
- sůl
- pepř
- 20 stroužků česneku
- 1 smetana ke šlehání (šlehačka)
- 400 g Eidamu (Edam)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod