

Pečené kuřecí kousky na česneku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Větší brambory 4 ks
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Tymián 2 lžička
- Česnek celý 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře opláchněte a osušte. Rozporcujte je na kousky, osolte a dejte do pekáčku. Jednu hlavičku česneku rozdělte na stroužky, oloupejte je, nakrájejte na plátky a přidejte na dno pekáčku. Cibule oloupejte, podélně pokrájejte na osminky a také přidejte do pekáčku. Obsah pekáčku doplňte tymiánem, pokapejte olejem, přiklopte a v troubě vyhřáté na 180 °C pečte 20 minut. Přidejte důkladně omyté, na osminky nakrájené brambory, překrojenou a opláchnutou zbylou hlavičku česneku a podle potřeby lehce podlijte. Pečte dál alespoň 20 minut. Potom odklopte a dopečte dozlatova.