

Kuře s jablky a rozmarýnem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Olej olivový 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kuře 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Jablko 2 ks
- Rozmarýn 3 snítka
- Majoránka 1 špetka
- Kmín drcený 1 lžička
- Sladká paprika mletá 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do pekáče nalijeme trošku oleje, posypeme nahrubo nakrájenou cibulí. Naporcované kuře nebo stehýnka osolíme, spodní stranu posypeme majoránkou a poklademe na cibuli.

Jablka nakrájíme na osminky, kterými obložíme kuře v pekáči. Maso ještě posypeme kmínem a

kořením a obložíme rozmarýnem. Pečeme přikryté, dle potřeby podléváme. Na posledních 20 minut sejmem poklici a necháme zezlátnout.