

Česnekové kuře na šlehačce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 4 stroužek
- Kuřecí prsa 4 ks
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře prsa opláchneme pod tekoucí vodou, osolíme, opepříme a poklademe do pekáče. Posypeme na plátky nakrájeným česnekem a zalijeme šlehačkou. Vložíme do trouby a pečeme 30 minut při teplotě 200C, dokud prsa nejsou měkké. Podáváme s bramborovou kaší.