

Kuře s jablky a pomeranči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí čtvrtky 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř celý 4 kulička
- hřebíček 4 ks
- nové koření 3 kulička
- bobkový list 2 ks
- jablko 3 ks
- pomeranč 3 ks
- skořice,kari 1 lžička
- máslo 1 lžička
- med 1 lžíce
- suché bílé víno 700 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí čtvrtky naskládáme na pech,osolíme přidáme pepř,hřebíčky,nové koření a bobkový

list. Vložíme plátky nakrájených jablek a pomerančů a vše posypeme skořicí a kari kořením. Na každé maso položíme kousek másla, pokapeme medem a dáme péct. Jako přílohu podáváme rýži.