

Kuře na česneku se skořicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- brambory 750 g
- cibule 2 ks
- česnek 10 stroužek
- máslo 30 g
- kečup 1 šálek
- mletá skořice 1 hrst
- sůl 1 špetka
- vývar 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuře naporcujeme, osolíme a posypeme skořicí. Oloupané brambory a cibuli nakrájíme na kolečka, česnek na plátky. Do máslem vymazaného pekáčku vložíme brambory a cibulí, poklademe porcemi kuřete, posypeme česnekem a obložíme kousky másla. Podlijeme vodou a pečeme 20 minut. Potom kuře zalijeme kečupem, promícháme a dopečeme doměkka.