

Pečené kuřecí copánky s česnekem a bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- prsní kuřecí řízek 1 ks
- **Marináda**
- sladká paprika 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- rozmarýn 1 lžička
- libeček 1 lžíce
- olivový olej 3 lžíce
- voda 1.4 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

- 1 pro přípravu dvou copánků nám bude stačit jeden prsní řízek. Odkrojíme si z něho šest stejných delších pruhů
- 2 dáme k sobě tři a tři kousky a na konci je spojíme párátkem
- 3 z každých třech pruhů spleteme copánek a na konci spojíme párátkem
- 4 nyní si připravíme marinádu. Do menší mísy dáme rozmarýn, posekaný libeček, papriku, olej, sůl,

pepř, oloupaný a nakrájený česnek a vodu. Vše promícháme

5 připravíme si pekáč a dáme do něj kuřecí copánky. Na copánky nalijeme marinádu

6 pekáč zakryjeme alobalem

7 pečeme ve vyhřáté troubě na 180° po dobu 30ti minut zakryté. Potom sejmeme alobal a pečeme ještě dalších 15 minut odkryté.

Poznámka:

sůli a pepře je minimalní množství, dle chuti přidáme