

Kuřecí mix

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší kuře 1 ks
- Sůl, mletý černý pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Cherry rajčata 250 g
- Ciabatty 200 g
- Černé olivy 160 g
- Listy mladého špenátu 60 g
- Kapary 60 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuře osolte, opepřete a pokapejte olejem. Položte ho prsíčky dolů do pekáče, podlijte trochou vody a zvolna pečte při 200°C přibližně 60 minut.
2. Teplotu snižte na 180°C, přidejte rajčátka a na kousky nastrouhanou ciabattu. Společně pečte dalších asi 15 minut. Pak přidejte olivy a pečte ještě 5 minut.
3. Maso oberte od kostí, nakrájejte a vraťte do pekáče. Přidejte špenát, kapary a promíchejte.