Pečené kuře s dýňovou kaší

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- kuřecí stehna 3 ks
- sůl, pepř, drcený kmín, sladká paprika 1 ks
- olivový olej 1 ks
- brambory 250 g
- dýně 200 g
- kousek máslo 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí stehna dáme do pekáče, lehce podlijeme vodou. Osolíme, opepříme, okořeníme špetkou sladké papriky a drceným kmínem a zakápneme olivovým olejem. Pečeme v troubě na 200 °C 40-45minut.
Brambory i dýni oloupeme a nakrájíme na kostičky a společně uvaříme doměkka. Slijeme vodu, přidáme kousek másla a rozmixujeme na kaši, kterou už pouze osolíme.