

Kuře pečené v pohance

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- pohanka 1 hrnek
- jablka 2 ks
- kuře 1 ks
- mrkev 2 ks
- zázvor 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pohanku nasypeme do pekáčku (nejlépe z varného skla) a zalijeme 2,5 hrnky vody. Do toho vložíme omyté a nasolené kuře. Přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, na kousky pokrájené jablko a zázvor. Přiklopíme víkem a pečeme ve vyhřáté troubě na 250 0C asi 1 hodinu.