

Kuřecí „ňahňa“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej na smažení 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- na obalování vejce 1 ks
- na obalování strouhanka 1 ks
- na obalování mouka hladká 1 ks
- smetana 12% 500 ml
- kuře 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme, odstraníme z něj kůži, osolíme a opepříme. Poté klasicky obalíme v trojobalu. Na plech dáme tuk a pak na něj rozložíme porce kuřete.

Kuře zalijeme sladkou smetanou a celý plech zakryjeme alobalem.

Pečeme v předehřáté troubě při 220 °C asi 45 minut. Hotový pokrm podáváme s vařenými brambory.

Poznámka:

Osvěžující je k tomuto jídlu zeleninový salát. U nás doma je oblíbený mrkvový. Já do něj ještě přidávám ananas.