

Kuře na řecký způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- česnek 3 stroužek
- jablka 2 ks
- koření grilovací 1 ks
- sýr 100 g
- mrkev 2 ks
- brambory 1 kg
- cibule 2 ks
- hořčice 1 ks
- kuřecí stehna 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory, mrkev a cibuli nakrájíme na kolečka a dáme do mísy. Zakapeme olejem, přidáme nasekaný česnek, grilovací koření, hořčici a dobře promícháme. Maso omyjeme, osušíme, osolíme, poprášíme gril. kořením a dáme odležet. Dno pekáčku vymažeme olejem, pokryjeme plátky brambor, na ně rozložíme maso a pečeme. Po půl hodině přidáme plátky jablek a posypeme nastr. sýrem.