

Toskánské kuřátko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- koření grilovací 1 ks
- olej olivový 50 ml
- čtvrtky kuřecí prsa 4 ks
- pórek 1 svazek
- citrón 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí čtvrtky omyjeme, osušíme a vložíme do zapékací mísy. Směs koření promícháme s olejem a každou čtvrtku důkladně potřeme. Štávu z jednoho citronu vymačkáme a maso s ní polijeme. Dáme péct do předehřáté trouby. Zvolna pečeme přibližně hodinu. Dobře vyčištěný pórek nakrájíme šikmo na špalíčky a druhý citron na osminky. Kousky pórku a citronu přidáme ke kuřeti zhruba po půl hodině pečení. Hotové kuřecí čtvrtky servírujeme s vařenými bramborami nebo s bramborovou kaší.