

Kuře Markétka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- sůl 1 špetka
- kmín drcený 1 špetka
- paprika sladká mletá 1 špetka
- zelí kysané 100 g
- pórek 1 ks
- paprika červená 1 ks
- majoránka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuře omyjeme, osolíme, přidáme kmín, mletou papriku a dáme v alobalu péct do předehřáté trouby. Zhruba za hodinu alobal rozbalíme, kuře posypeme zelím, pórkem, nakrájenou červenou paprikou a majoránkou a odkryté necháme dopéct ještě zhruba dalších deset minut.

Můžeme je podávat s chlebem, bagetou, s bramborami v jakékoliv podobě nebo s rýží. Doplníme salátem z čerstvé zeleniny podle chuti a sezonnosti.