

Pečené kuře na jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sůl 1 špetka
- olej olivový 2 lžíce
- kari 4 lžička
- jablka 3 ks
- cibule 2 ks
- rozinky 2 lžíce
- vývar kuřecí 200 ml
- smetana na vaření 200 ml
- instantní jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, naporcujeme na čtvrtiny, osolíme ze všech stran a vložíme do pekáčku. V oleji rozmícháme tři lžičky kari koření a smění maso potřeme. Jablka zbavíme jádřinců a slupky a nakrájíme je na malé kostičky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Jablky a cibulí obložíme kuře, rovnoměrně ho posypeme rozinkami, vše poprášíme lžičkou kari koření a podlijeme trochou vývaru. Dáme péct asi na 1,5 hodiny. Během pečení občas podléváme zbylým vývarem.

Upečené kuře vyndáme z pekáčku. Výpek zalijeme smetanou, přivedeme k varu, zaprášíme instantní

jíškou, krátce povaříme a omáčku dochutíme solí.

Poznámka:

Pečené kuřátko chutná nejlépe s rýží sypanou čerstvou pažitkou nebo petrželkou.