

Jelítkové kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- jelito 3 ks
- cibule 1 ks
- veka 1 plátek
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné kuře osolíme, opeprím a do břišní dutiny vmáčkne obsah tří jelítek. Otvor uzavřeme mírně navlhčeným plátkem veka.

Nadité kuře dáme do pekáče, podlijeme vodou a celé je posypeme pokrájenou cibulí. Dáme péct na hodinu do trouby při teplotě 200 °C.