

Kuře žiguli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- nivy 200 g
- drceného rozmarýnu (nebo čerstvý) 2 lžička
- křenu nebo krenexu 1 lžíce
- bílého vína 4 lžíce
- másla 120 g
- hlávkový salát na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozpůlíme a obalíme ve strouhané nivě. Pokud sýr opadává, tak kuře položíme do pekáče a nivu na něj nasypeme. Pak přidáme rozmarýn a poklademe plátky másla. Lehce podlijeme a v rozehřáté troubě upečeme. Když je kuře hotové vmícháme do šťávy křen a bílé víno a necháme ještě přejít varem. Kuře nesolíme protože dost slanosti získá od nivy. Jednotlivé porce položíme na salátové listy a podáváme s hranolky nebo vařenými bramborami.