

Kuře z Eiletu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymaštění 1 ks
- syrové brambory 1 ks
- mražená zelenina (směs) 1 ks
- máslo 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na menší plátky. Vymažeme pekáč nebo plech, posypeme máslem a strouhankou a brambory naklademe tak, aby byly přes sebe.

Na brambory poklademe mraženou zeleninu, kterou jsme propláchli na sítu. Na ni klademe na plátky nakrájený česnek, prosolíme, přidáme chilli papričky, naporcované kuře na čtvrtky a celé přikryjeme

alobalem. Necháme 40 minut péct. Jakmile je maso měkké, alobal odkryjeme, posypeme červenou sladkou paprikou a necháme ještě chvíli v troubě, než se udělá kůrčička.

Kuře z Eiletu podáváme s brambory a zeleninou jako hlavní chod. Vše z jednoho pekáčku.