

Zapečené kuře na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 10 ks
- trvanlivá smetana 2 kelímek
- kuře 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- koření na pečené kuře 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Omyté kuře očistíme a naporcujeme na osminky. Případně můžeme použít jen kuřecí prsa nebo stehna. Kuře obalíme v koření na pečené kuře.

Připravíme si do pekáče trochu oleje a na ten pokládáme kolečka brambor. Mezi ně poklademe porce kuřete tak, aby vykukovaly jen vršky. Vše polijeme smetanou a vložíme do předehřáté trouby na 220 °C. Část smetany můžeme nahradit mlékem, ale není to ono. Zapečené kuře na smetaně pečeme asi 1,5 - 2 hodiny. Záleží na tom, jestli je kuře hotové a smetana už je hodně vypečená.

Hotové zapečené kuře na smetaně ihned podáváme.

