

Kuře na brusinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuře větší 1 ks
- Mražená zeleninová směs (karotka, paprika, cuketa, pórek) 1 balení
- Malý brusinkový kompot 1 sklenice
- Olivový olej 4 lžíce
- Červené víno 200 ml
- Rozmarýn 0.5 svazek
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč vymažeme olejem, nasypeme zeleninu, lehce ji osolíme a na ni položíme omyté, osolené a opepřené kuře. Přidáme snítku rozmarýnu, zalijeme vínem a pečeme pod pokličkou doměkka. Kuře pravidelně poléváme šťávou, v polovině pečení přidáme ke kuřeti kompot. Poklici odstraníme a necháme dojít dozlatova.