

Kuře po selsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Pepř, sůl 1 ks
- Máslo 100 g
- Polévkové koření 1 ks
- Krájená rajčata 1 plechovka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme, osolíme, opeříme, zasypeme nakrájeným česnekem, polévkovým kořením a opečeme na rozehřátém másle dorůžova. Přidáme rajčata, podlijeme vodou a dusíme doměkka.