

Kuře pečené na zelenině a bramborách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší očištěné kuře 1 ks
- Brambory 600 g
- Mrkev 2 ks
- Malý celer 1.2 ks
- Malé papriky 2 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Cibule 1 ks
- Malá rajčata 4 ks
- Máslo na vymaštění pekáčku 1 ks
- Kuličky černého pepře 1 lžička
- Vývar na podlévání 0.5 l
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Zeleninu očistíme.
2. Kuře rozporcujeme a kousky nasolíme.
3. Pekáček vymastíme máslem a na dno rozprostřeme měsíčky cibule, kostičky mrkve a celeru,

nudličky papriky. Na zeleninu rozložíme porce kuřete. Přidáme pepř. Vše podlijeme trochou vývaru, přiklopíme a v troubě vyhřáté na 190°C necháme dusit.

4. Asi po 30 minutách pekáček odklopíme a přidáme do něj špalíčky řapík.celeru s mesíčky rajčat. Kuře dopečeme.