

# Toskánské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Kuře 1 ks
- Citrón 2 ks
- Pórek 1 ks
- Zlatavé kuře 1 lžíce
- Olivový olej 50 ml

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Omyté a osušené čtvrtky kuřete potřeme ze všech stran směsí koření a oleje. Naskládáme do pekáčku. Vymačkáme šťávu z jednoho citronu a maso jí polijeme. Podlijeme trošičku vodou a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme zvolna přibližně hodinu. Po půlhodině pečení přidáme do pekáče na osminky nakrájený druhý citron a na šikmé špalíčky nakrájený pórek. Kuře pečeme přikryté, na poslední čtvrt hodinu pečení odklopíme a pečeme dozlatova.