

Kuře na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Jalovec 5 kulička
- Rajský protlak velký 1 ks
- Kečup 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Provensálské koření 3 lžička
- Olej 3 lžíce
- Kuřecí čtvrtky 4 ks
- Bobkový list 4 ks
- Voda 3 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, mrkev a celer očistíme a nakrájíme na malé kostičky, které nasypeme do mísy. Přidáme sůl, pepř, jalovec, protlak, kečup, cukr, prolisovaný česnek, provensálské koření a olej. Promícháme a dáme na pekáč. Kuřecí maso osolíme a dáme na zeleninu. Do zeleniny ještě přidáme bobkové listy a podlijeme vodou.

Pečeme asi hodinu. Podáváme s bramborami.