

Kuře zapečené s cibulí a bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Brambory 800 g
- Anglická slanina 200 g
- Niva 200 g
- Smetana 200 ml
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Grilovací koření 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuře omyjeme, osušíme a naporcujeme ho. Syrové brambory oloupeme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na stejnoměrné plátky silné asi 5 mm. Pekáček vymažeme máslem a dno poklademe plátky brambor. Vrstvu brambor poklademe oloupanou a na kolečka nakrájenou cibulí a plátky anglické slaniny. Část cibule můžeme nahradit zelenou částí pórku, který dobře omyjeme a nakrájíme na proužky. Nivu necháme dobře vychladit a pak ji nastrouháme na hrubém struhadle. Aby se sýr na struhadlo nelepil, můžeme ho potřít trochou oleje. Porce kuřete rozložíme do pekáčku. Osolíme, ochutíme grilovacím kořením, špetkou kari, posypeme plátky česneku a nivou, zalijeme smetanou a pečeme v troubě vyhřáté na 160 stupňů asi 70 minut, dokud maso nezezlátne a není měkké.