

Bezlepkové kuřecí kousky na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Grilovací koření 4 lžička
- Kuřecí 1 ks
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Vývar 250 ml
- Žampiony 10 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuře omyjeme, očistíme od přebytečné kůže, naporcujeme na kousky, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a vložíme do pečicí formy, podlijeme vývarem a přidáme očištěné a nakrájené žampiony na plátky, pečeme na 230C 20 minut a poté ztlumíme na 140C jakmile je kuřátko zlatavé a zkusíme že je i vevnitř podáváme.