

Kuře na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 10 stroužek
- Máslo 3 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč vymažeme máslem. Kuře pořádně omyjeme. Dáme ho na pekáč, osolíme jej i z vnitřní strany. Prolisujeme česnek, kterým lehce kuře potřeme. Nakrájíme cibuli na osminky a zbylé stroužky česneku na plátky. Cibuli i česnek přidáme do pekáčku ke kuřeti. Přidáme ještě trošku vody.

Na kuře dáme několik plátků másla a pečeme jej zakryté při teplotě 180°C půl hodiny. Dle potřeby podléváme kuře výpekem. Po půl hodině odkryjeme kuře a pečeme jej ještě půl hodiny.

