

Kuře pečené s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuře 1 ks
- máslo 100 g
- jablko 3 ks
- cibule 2 ks
- nové koření celé 4 kulička
- pepř celý 2 kulička
- jalovec 2 kulička
- bobkový list 2 ks
- rajčatový protlak 3 lžíce
- máslo na vymazání formy 50 g
- smetana na šlehání 500 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuře omyjte a osolte zvenčí i zevnitř. Naplňte ho máslem a jablky, která jsme předtím oloupali a zbavili jader. Vložte do pekáče, přidejte jemně nakrájenou cibuli, koření, protlak a trochu másla. Podlejte horkou vodou a duste v troubě zakryté 20 minut, pak odkryté 50 minut. Upečené kuře vyjměte z pekáče, šťávu propasírujte a přidejte smetanu. Provařte.

Poznámka:

Servírujte s jablky a omáčkou, jako příloha se hodí těstoviny, rýže nebo brambory.