



Kuře pečené s bramborami

Ingredience

kuře: **1 ks**
brambory: **5 ks**
česnek - stroužek: **4 ks**
čerstvý tymián
máslo
drcený kmín
sůl
pepř
olivový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brambory ve slupce asi 15 minut povaříme. Poté je oloupeme a nakrájíme na kolečka. Kuře osolíme, opepříme, posypeme nasekaným tymiánem a drceným kmínem. Nakrájené brambory naskládáme na dno pekáče vymazaného olivovým olejem, přidáme nakrájený česnek a promícháme. Na brambory položíme kuře, které...

Kuře pečené s bramborami - recept

Brambory ve slupce asi 15 minut povaříme. Poté je oloupeme a nakrájíme na kolečka. Kuře osolíme, opepříme, posypeme nasekaným tymiánem a drceným kmínem. Nakrájené brambory naskládáme na dno pekáče vymazaného olivovým olejem, přidáme nakrájený česnek a promícháme. Na brambory položíme kuře, které obložíme plátky másla.

Vložíme do trouby rozehřáté **na 200 °C a pečeme asi 1 hodinu** na režim grilování. Během pečení podléváme kuře vypečenou šťávou šťávou.

Kuře pečené s bramborami podáváme se zeleninovým salátem a oblíbeným dipem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí