

Kuře na česneku se smetanou a sýrem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuře stáhneme z kůže, rozpůlíme aby se nám lépe upeklo a osolíme. Oloupeme paličku česneku, prolisujeme a natřeme na kuře, které vložíme do máslem vymazaného pekáče. Celé zalijeme smetanou a bohatě zasypeme strouhaným sýrem. Pečeme při 180°C dokud kuře není měkké a sýr dozlatova opečený. Během pečení kuře podléváme smetanou. Pokud by omáčka příliš zhoustla, můžeme ji rozředit mlékem. Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vaříme v osolené vodě do změknutí. Po uvaření scedíme a podáváme společně s kuřetem a s čerstvou zeleninou dle vlastní chuti.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 1200 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 400 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 400 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g

