Loštické kuře

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Očištěné a omyté kuře vymažeme uvnitř i vně utřeným česnekem se špetkou soli. Syrečky a anglickou slaninu nakrájíme na kostičky (dva plátky anglické si necháme stranou), přidáme čerstvě nahrubo umletý pepř a sladkou papriku. Směs promícháme, naplníme s ní břišní dutinu a kuře zašijeme. Na dno pekáčku položíme na měsíčky nakrájenou cibuli, na ni položíme 2 plátky anglické slaniny a na ně položíme připravené kuře. Na kuře dáme 2-3 plátky másla a podlijeme trochou vody. Troubu předehřejeme na 230°C, vložíme kuře a pečeme cca 15 minut. Pak troubu ztlumíme na 170°C a pečeme 1 hodinu. V průběhu pečení podléváme dle potřeby vodou. Podáváme s bramborami nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 600 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 150 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE