

Kuře pečené v mléce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V litinovém hrnci rozehtřejeme máslo s kapkou oleje tak, aby bylo pokryté celé dno. Kuře omyjeme, osušíme a ze všech stran a dostatečně osolíme. Potom ho ještě opepřeme a posypeme sladkou paprikou. V rozehtřátém hrnci kuře se všech stran opečeme a nakonec ho necháme prsy nahoru. Hrnec odstavíme a pod kuře nalijeme mléko. Do mléka přihodíme snítek tymiánu, všechno koření (4 svitky skořice, 4 hřebíčky, 4 kuličky nového koření), 4 rozbité stroužky česneku a citronovou kůru. Přiklopíme hrnec a vložíme ho do trouby předehřáté na 180 °C. Kuře pečeme asi 1,5 hodiny.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Kuřecí maso** - 1200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Skořice mletá 40 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

