

Kuře po řecku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nové malé brambory oloupeme a dáme vařit do hrnce s mírně osolenou vodou. Přivedeme k varu a vaříme cca 5 minut. Poté scedíme. Ve velké míse smícháme kuřecí paličky s mletou paprikou. Přidáme nakrájenou cibuli a čerstvou papriku, utřený česnek a uvařené brambory. Přidáme olivový olej, lžící Podravka přísady a promícháme dřevěnou lžící. Takto připravené jídlo rozložíme do pekáče a vložíme do trouby předehřáté na 200°C. Pečte cca 30 minut. Po uplynutí této doby vytáhneme pekáč ven, přidáme krájená rajčata a (černé) olivy. Pekáč vrátíme zpět do trouby a pečeme dalších cca 15 – 20 minut. Podáváme s kousky sýru a oreganem.

Ingredience

- **Brambory** - 750 g
- **Cibule volná** - 100 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 800 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 60 g
- **Balsýr 200 g** - 120 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 10 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

