



Kuře na rozmarýnu

Ingredience

kuřecí paličky (nebo stehna, čtvrtky, křídla): **6 ks**

cibule: **2 ks**

stroužky česneku: **3 ks**

rozmarýn - snítky: **2 ks**

sůl

pepř

drcený kmín

máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Kuřecí maso osolíme, opeříme a okmínujeme, cibuli nakrájíme na čtvrtky, česnek oloupeme na necháme vcelku. Do pekáčku vymazaného máslem dáme cibuli, česnek, polovinu rozmarýnu i s větvičkou a rozprostřeme kuřecí maso. Podlijeme trochou vody, kuře poklademe tenkými plátky másla, zbylým rozmarýnem a...

Kuře na rozmarýnu - recept

Kuřecí maso osolíme, opeříme a okmínujeme, cibuli nakrájíme na čtvrtky, česnek oloupeme na necháme vcelku. Do pekáčku vymazaného máslem dáme cibuli, česnek, polovinu **rozmarýnu i s**

větvičkou a rozprostřeeme kuřecí maso. Podlijeme trochou vody, kuře poklademe tenkými plátky másla, zbylým rozmarýnem a dáme péct do trouby vyhřáté **na 180 °C**. Kuře na rozmarýnu pečeme **asi 45 minut** dozlatova a podle potřeby poléváme výpekem.

Kuře na rozmarýnu podáváme s rýží, na kterou nalijeme výpek s upečenou cibulí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí