

## Zapečené kuracie kúsky s hokkaido

Chod	Hlavný chod
Príležitosť	Obed
Náročnosť	Stredná
Čas prípravy	80 min.
Počet osôb	
Autor	Vitana



### ČO BUDEME POTREBOVAŤ

Kuracie prsia alebo stehná	4 ks
Zemiaky malé	250 g
Tekvica hokkaido malá	1 ks
Šalotka	3 ks
Ružičkový kel	200 g
Šampiňóny	200 g
Horúca voda	150 ml
Natur kurací bujón Vitana	1 ks
Cherry paradajky	1 hrst'
Drvená rasca Vitana	1 ČL
Soľ	

### PRÍPRAVA RECEPTU

Kuracie kúsky osolíme a na panvici narýchlo opečieme z oboch strán tak, aby sa zatiahli a odložíme ich bokom. Zeleninu a šampiňóny nakrájame na menšie kusy, pokvapkáme olivovým olejom, osolíme a posypeme rascou Vitana. Vložíme do zapekacej misy a pridáme kuracie kúsky. Podlejeme horúcou vodou, v ktorej necháme rozpustiť Natur kurací bujón. Pečieme v rúre vyhriatej na teplotu 200 °C prikryté alobalom cca 45 minút. Zapekaciu misu odokryjeme a dopekáme cca 10 minút.