Zapečené kuracie kúsky s hokkaido

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

80 min

0

3.1

1048

Budete 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 hrsť
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.

Rasca drvená

Jemný bujón - Kurací