

Kuře na skořici

Mňam vařečka

Ingredience

- 1 kuře
- brambory — 0,75 kg
- cibule — 2
- česnek — 10 stroužek
- máslo — 0,125
- mletá skořice, sůl
- kečup — 1 šálek

Postup

Kuře naporcujeme, posolíme, posypeme skořicí a položíme na vrstvu cibule a brambor nakrájených na plátky. Poklademe česnekem pokrájeným na plátky a obložíme kousky másla. Dusíme asi hodinu, pak přidáme kečup a dopečeme.