

# Pečené kuře s oreganem a hlívou ústříčnou



**Počet porcí (kusů):** 4-6

**Doba přípravy:** 90 minut

## Suroviny:

1 naporcované kuře, 2 cibule, 6 stroužků česneku, 1 kedlubna, 1 kapie(paprika),2 rajčata, hlíva ústříčná, [oregano](#), gyros, pažitka a sůl.

## Postup:

Nejprve si naporcujeme kuře, posolíme z obou stran a necháme si ho stranou. Do pekáče si nakrájíme cibuli na měsíčky, kedlubnu+kapii+rajčata+hlívu na kousky a česnek si nasekáme. Na připravenou zeleninu rozložíme osolené porce kuřete, zasypeme oreganem, gyrosem a všechno posypeme pažitkou. V kastrůlku si uvaříme kuřecí kostku, nalijeme na dno pekáče, přikryjeme víkem a pečeme hodinu, můžeme občas přilít vodu, abychom měli více šťávy. Po hodině dáme víko stranou, do šťávy můžeme dát trochu jíšky, nebo solamylu rozmíchaného ve vodě a dopečeme 15-20 minut odkryté.