

# Africké kuře

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 4 ks
- žampiony 200 g
- banány 2 ks
- tymián 1 lžička
- šlehačka 250 ml
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Egypt

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí řízky opláchneme pod studenou vodou a osušíme papírovou utěrkou. Potom je nakrájíme na větší kousky a osolíme.

Maso vložíme do pekáčku, přidáme omyté a na kousky pokrájené žampiony a oloupané a na kolečka nakrájené banány. Jemně okořeníme tymiánem a vše zalijeme šlehačkou.

Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C zhruba 45 minut, dokud maso není měkké.

Jako přílohu k této vynikající pochoutce můžeme použít na čtvrtky nakrájené brambory upečené v troubě nebo hranolky, milovníci rýže si také pochutnají. Pokud ke kuřeti po africku přidáš zeleninovou oblohu nebo ovocný salát, oběd bude bez chyby.