

### Ingrediencie

2 kuracie štvrtky, 2 stredne veľké jablká, 1 cibuľa, 5 strúčikov cesnaku, maslo, 5 cm dlhá škoricca, 6 klinčekov, 1 lyžička mletého sušeného zázvoru, 150 ml brusnicovej šťavy, 80 ml smotany na šľahanie, soľ

### Postup

Kuracie mäso opláchneme, osušíme, posypeme soľou a zázvorom. Do každého kusu vsunieme pod kožu plátok masla. Tri plátky masla dáme do pekáča, pridáme nakrájaný cesnak, cibuľu, očistené a na mesiačiky nakrájané jablká. Posypeme rozdrvenými klinčkami, pridáme škoricu, položíme štvrtky a podlejeme brusnicovou šťavou. Pečieme pri teplote 200 stupňov za občasného polievania šťavou do mäkka.

Potom mäso vyberieme a udržiavame v teple. Šťavu prepasírujeme cez sitko. Pridáme smotanu a približne dve minúty povaríme.

zdroj: [www.toprecepty.cz](http://www.toprecepty.cz)



