

Kuře u moře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

1982 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **182 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-u-more>

Příprava

Kuře omyjeme a utěrkou osušíme. Vnitřek kuřete osolíme, vyplníme 1/2 jablka zbaveného jádřince a prdelku zašijeme nití. Z alobalu si vystříhneme tvar podprsenky a na kalhotky širší proužek. Vystřižené části přitiskneme na suché kuře. Máslem vymažeme pekáč, zbytek másla rozpustíme a smícháme s kořením. Vlažnou směsí potřeme celé kuře a pečeme přikryté v troubě asi 60 minut při 200°C. Z upečeného kuřete odstraníme alobal.

Tip k receptu

Kuře pečeme pouze přikryté, nebo v pečicí fólii a nepodléváme. Tvary lze vystříhnout i z pečicí fólie.



Ingredience

- 1300 g kuřete
- sůl
- 70 g másla
- 3 lžičky koření Zlatavé kuře
- 1/2 jablka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

