Pečení holubi po sečuánsku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **2**

734 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/peceni-holubi-po-secuansku

Příprava

Holuby oškubeme, vykucháme, omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Zobáky důkladně vydrhneme. Poté je osolíme, posypeme chilli kořením a dáme do zapékací mísy. Přidáme nakrájené máslo, nakrájené cibule a podlijeme vodou. Pečeme 20 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 40 minut. Po celou dobu pečení, holuby co 15 minut poléváme vypečenou šťávou. Mezitím omyjeme, osušíme a nakrájíme na kolečka čili papričky. Upečené holuby dáme na talíř, polijeme vypečenou šťávou a cibulkou. Posypeme nakrájenými čili papričkami a podáváme. Při podávání můžeme ozdobit mrkví a petrželkou.

Ingredience

- 2 holuby
- 100 g másla
- 200 ml vody
- sůl
- 1 lžička chilli koření
- 5 červených čili papriček
- 5 zelených čili papriček
- 2 cibule

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod