

Kuře na pomerančích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- porce kuřete 4 ks
- pomeranč 3 ks
- červená cibule 3 ks
- česnek 5 stroužek
- med 2 lžíce
- sůl 1 ks
- mletý barevný pepř 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme marinádu: rozejdeme med, přidáme šťávu ze dvou pomerančů, mletý barevný pepř a mletou sladkou papriku dle chuti.

Porce kuřete nasolíme, vložíme do pekáčku a zalijeme marinádou.

Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme na kolečka, stroužky česneku na plátky a obojí nasypeme na kuřecí čtvrtky. Pomeranč nakrájíme na dílky (lepší je oloupat kůru, aby pak šťáva nebyla nahořklá) a přidáme do pekáčku.

Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C, asi 70-80 minut. Během pečení porce kuřete poléváme vypečenou šťávou.

Servírujeme s rýží.