

# Kuře pečené v soli

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

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuře 1 ks
- sůl 1 kg
- brambory vařené 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuře důkladně omyjeme pod studenou tekoucí vodou. Předehřejeme troubu na 210 °C.

Do suchého pekáčku vysypeme sůl a rovnoměrně ji rozprostřeme po celé jeho ploše.

Omyté kuře položíme na sůl a shora jej lehce osolíme.

Kuře vložíme do trouby, nepodléváme, nepříkrýváme ani neotáčíme a pečeme asi 1,5 hodiny dozlatova.

Po upečení kuře vyjmeme, spodní část kůže odstraníme a ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou vařené nebo šťouchané brambory nebo bramborová kaše. Podáváme se salátem z čerstvé zeleniny.