

Pečené kuře s lepivou kůrčičkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 2 špetka
- ostré chutney 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Opatrně ohřejte chutney v malé misce.

2

Vložte porce kuřete do zapékací misky, osolte a opepřete je a potřete je silnou vrstvou chutney a pečte v troubě rozehřáté na 200 °C asi 30 minut. Průběžně kuře obraťte a polévejte výpekem, dokud není pěkně opečené. Případně můžete podlít trochou vody, pokud je šťávy málo.

3

Podávejte s dušenou rýží a lístky mladého špenátu v dresinku z citronové šťávy a extra virgin olivového oleje.

Poznámka:

kuře naporcujte na 8 dílů

„ostré“ chutney (rajčata, citronová tráva, červený pepř nebo chilli a zázvor) 1 hrnek