Kuře ve slanině

Kategorie: Maso

Autor: Recepiska

Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- med 2 lžíce
- pomeranč 2 ks
- slanina 8 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme na čtvrtky. Jeden pomeranč nakrájíme na plátky, z druhého vymačkáme šťávu. Tu spolu s medem rozehřejeme na mírném ohni a vlijeme do zapékací mísy. Každou porci kuřete osolíme, opepříme, položíme kolečko pomeranče, obalíme slaninou a přichytíme pomocí párátka. Dáme do pekáče spolu se zbylým pomerančem.Pečeme asi třicet minut.