

Pečené kuře - LIN

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr krupice 1.2 lžička
- dezertní víno 2 lžíce
- celé kuře 1.2 kg
- olej 2 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- sojová omáčka 2 lžíce
- mletý zázvor 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 5

Postup:

Očištěné kuře rozpůlíme a každou polovinu potřeme marinádou ze všech stran. Necháme na pekáčku odležet nejméně 2-3 hodiny v chladu. Pak upečeme v troubě, spolu se zbytkem marinády dočervena. Podle potřeby podlijeme vodou a občas kuře potřeme vypečenou šťávou. Mezitím připravíme omáčku, prostým smícháním přísad (lžička paprikové pasty, 2 lžíce sójové omáčky, stroužek česneku se solí, lžíce oleje). Paprikovou pastu je možné nahradit lžičkou směsi sladké i pálivé mleté papriky osmahnuté na lžici oleje, nebo si můžeme zakoupit Lutenicu. Kuře se podává nenaporcované, hosté si kousky křehkého kuřete odlupují tyčinkami a namáčejí v omáčce. K tomu se podává rýže nebo nudle a zeleninový salát.