

Kuře marocké - Mešui

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- máslo 80 g
- voda 0.5 l
- mletá pálivá paprika 1 lžíce
- řeckého kmínu 1 lžička
- šafrán 1 lžička
- zázvor 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Maroko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oprané kuře i vnitřnosti necháme oschnout, osolené droby vrátíme zpět do kuřete, maso posypeme zázvorem, šafránem, solí a pepřem, do hrnce dáme vodu a když začne vřít, vložíme do ní celé kuře, které pokladem kousky másla, vaříme asi 1 hodinu, během přípravy maso v hrnci občas otočíme
2. Předvařené kuře vyjmeme a necháme vychladnout, potom naporcujeme na menší kousky
3. V hrníčku rozpustíme tak 50 g másla, přidáme sladkou papriku a řecký kmín, omáčkou potřeme kousky kuřete i droby, poklademe na gril a opečeme dozlatova.