

Kuře na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Mletý zázvor 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mletý zázvor smíchejte se solí, pepřem, mletou sladkou paprikou a vetřeme ho zevnitř i zvenčí do kuřete. Kuře přesuňte do pekáče, podlijte vodou a trochou oleje a dejte péct do trouby rozehřáté na 250°C. Po chvíli teplotu snižte na 190°C a pečte kuře doměkka. Pravidelně ho podlévejte výpekem.

Podáváme naporcované s výpekem s brambory nebo bramborovou kaší .