

Kuře pečené v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Máslo 20 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Grilovací koření 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné kuře osušíme, potřeme rozehřátým máslem, osolíme a posypeme kořením. Zabalíme jej do alobalu a pečeme v troubě 50-70 minut (podle velikosti kuřete). Ke konci pečení alobal nahoře rozstříhneme, kuře pomastíme a dopečeme, aby kůže zčervenala a byla křupavá. Její zčervenání urychlíme potřením slabým roztokem cukru ve vodě.