

Křupavoučké kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Pepř mletý 2 špetka
- Škrobová moučka 1 hrnek
- Kondenzované mléko neslazené 1 hrnek
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Kuře 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Kari koření 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, osušíme a rozčtvrtíme. Škrobovou moučku smícháme s kari, solí a pepřem. Korce kuřete namáčíme do kondenzovaného mléka a obalijeme v škrobové směsi. Vložíme do olejem vymazané zapékačské misky. Máslo rozpustíme a nalijeme na kuře. Pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 30 minut, poté obrátíme, polijeme šťávou a dál pečeme.