

Kuře pečené v soli II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuře větší 1 ks
- Sůl 1 kg

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře očistíme, omyjeme a osušíme. Na pekáč s vyšším okrajem nasypeme sůl a na ni položíme sůl, sůl trochu přihrneme na maso. Vložíme do trouby předehřáté na 190°C a pečeme dozlatova. Hotové kuře vyndáme z pekáče, důkladně očistíme od soli a naporcujeme. Podáváme s vařenými bramborami.