

Ebenové kuřátko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 2 kg
- jablka 3 ks
- ořechy vlašské 100 g
- rozinky 100 g
- kečup 100 g
- kmín 1 hrst
- sůl 1 hrst
- cukr skořicový 1 ks
- voda 1 dl
- víno červené 3 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře umyjeme, osušíme, posolíme, pokmínujeme a pořádně potřeme kečupem. Jablka zbavená jádřinců vložíme do kuřete, podlijeme vodou a vínem a dáme péci hřbetem vzhůru. Pečeme asi při teplotě 200 °C. Zbylá jablka nakrájíme na kostky , posypeme skořicovým cukrem a asi po 45 minutách pečení kuře obrátíme a přidáme

jablka, ořechy a rozinky. Za občasného podlévání dopečeme.

Poznámka:

Podáváme s rýží nebo bramborovým knedlíkem.