

Kuře na masoxu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Voda 200 ml
- Bujón 2 kostka
- Anglická slanina 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 1 lžíce
- Rýže 1 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naporcované kuře rozložíme po pekáči, přiklopíme a dáme péct do trouby. Nesolíme, nekořeníme! V rendlíku rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, zalijeme asi 200 ml vody a zavaříme 1 až 2 kostky Masoxu, 4 až 5 stroužků namačkaného česneku a přidáme kousek másla. Touto zálivkou pak pravidelně poléváme pečené kuře. Před dokončením pekáč odkryjeme a necháme dopéct kůrku. Podáváme nejlépe s rýží.