

Kuřecí ranečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí maso 300 g
- Kuřecí kůže 4 ks
- Kuřecí játra 150 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Kari 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso a játra nakrájíme nadrobno a chvíli osmažíme v rozehrátém oleji. Přidáme pepř a kari koření, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Hotové osolíme. Z kůže si připravíme 4 - 5 přibližně stejně velkých kousků a na ně rozdělíme připravenou směs. Každý zabalíme, upevníme grilovací jehlou nebo svážeme nití a vložíme do pekáče vymazaného olejem. Ranečky potřeme olejem a pečeme je ve vyhřáté troubě asi 20 minut. V průběhu pečení je několikrát polijeme výpekem.