

Kuře Tabaka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 700 g
- Česnek 3 stroužek
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 150 ml
- Máslo 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Americká Samoa

Počet porcí: 4

Postup:

Z kuřete odstraňte páteř, vnitřnosti a středovou prsní kost. Rozetřete česnek se solí, vetřete ho do kuřete z obou stran a z obou stran ho i opepřete.

Na pánvi rozehřejte olej s máslem a do rozpáleného tuku vložte kuře prsama dolů. Oleje musí být nejméně půlcentimetrová vrstva. Zatížíme hrncem s horkou vodou. Hrncem musí ležet dnem na kuřeti, nemá se však dotýkat stěn pánve. Pomalu opékejte asi 10 minut, kuře opatrně převraťte a dále opékejte také asi 10 minut. Čím větší kuře, tím je delší doba smažení.

Znovu převraťte a opékejte 15-20 minut. Kuře se připravuje na středním ohni, proto dávejte pozor, aby se olej s máslem nepřepaloval. Hotové kuře vyjměte z pánve a podávejte s chlebem a zeleninou.