

Kuře v papírovém pytlíku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Omyté kuře osolím, potřu olejem, vložím do dvoukilového papírového sáčku. Ten nafouknu, převážu provázkem. Zabalené kuře položím na mírně pomaštěný plech, vložím do trouby a peč, dokud neucítím charakteristickou vůni. Nádherně chřupavé, růžové, vlastně grilované kuře bez grilu, servíruji. Strach, že by pytlík mohl uhořet, je zbytečný, jen zhnědl.