Kuře neskutečně dobré

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

celé kuře
máslo
8 stroužků česneku
1 cibule
20 mandlí
buráky
rozinky
žampióny (nebo jiné houby)
pomeranče
masox
curry
muškát
chilli
tabasco
sůl
sójová omáčka

Postup

Naporcujeme kuře, potřeme ho máslem a rozetřenými 8 stroužky česneku a vložíme do pekáčku. Cibuli nakrájíme na kolečka a obložíme jí kuře. Mandle spaříme a spolu s buráky nasekáme najemno a přidáme ke kuřeti. Žampiony nakrájíme na plátky a přidáme ke kuřeti. Rozpustíme kostku masoxu, kuře tím zalijeme. Přidáme koření (curry, muškát, chilli, tabasco a sůl) a vložíme do trouby. V půlce pečení přidáme rozinky a sójovou omáčku. Podléváme šťávou. Těsně před dopečením přidáme pomeranč nakrájený na kolečka. Přílohy: rýže