

Pečené kuře s ovocem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Suroviny:

1 menší kuře, 3 dcl šťáva z ananasového kompotu, 2 dcl bílého vína, 200 g ananasového kompotu, 300 g banánů, máslo, sůl, bílý pepř

Postup

Postup:

Očištěné kuře vložíme do směsi ze šťávy z ananasu a bílého vína a necháme alespoň hodinu marinovat. Před přípravou kuře vyjmeme, osolíme, opepříme a upečeme na másle ze občasného přelévání výpekem, případně dolévání směsi ananasové šťávy a vína. Ke konci pečení přidáme do šťávy kousky kompotovaného ananasu, krájeného banánu a společně podusíme. Při podávání jednotlivé porce přeléváme šťávou s ovocem.