

Kuře na jogurtu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00131

Suroviny

2 lžičky soli

Ingredience::

1 kuře

voda na podlití

čistý jogurt (bez přísad)

2-3 lžíce tuku (i sádla)

0,12 más-la

1,5 lžíce grilovacího koření

Postup

Příprava:

Kuře omyjeme a očistíme, vložíme do pekáčku a osolíme. Jogurt vyklopíme do misky a šleháním spojíme s grilovací směsí (vsechna grilovací i další koření jsou dnes dobrá, není třeba vyhledávat zvláštnosti, pro běžnou potřebu stačí v podstatě na vše obyčejné gulášové koření. Touto pomádou potřeme celé kuře, zvrchu i ze-vnitř, až ji všechnu použijeme.

Přidáme tuk a podlijeme asi 1,5 dl vo-dy. Pečeme 60 minut do-růžova a během této do-by ho alespoň jednou obrátíme a 3-4x podlijeme teplou vodou. Po této době potřeme kuře roze-hřátým máslem (nemusí být celá osminka) a necháme ještě 15-20 minut dopéct. Jogurt s máslem udělají na kuřeti hnědou kůrku.

Doporučená příloha:

brambory, rýže.