

Kuře neskutečně dobré

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00067

Suroviny

Ingredience:

1 střední kuře

máslo na potírání

8 stroužků česneku

1 cibule nakrájená na kolečka

20 ks mandlí a buráků

trochu hub-nejlépe žampiony

1 oloupaný pomeranč

citronová kůra

1 karpatský bujon

kari

muškátový oříšek

rozinky

chilli papričky

tabasco

sojová omáčka

sůl

Postup

Příprava:

Kuře rozčtvrtit, osolit s rozumem, pomazat máslem a pak česnekem. Posypat mandlemi, oříšky a citronovou kůrou. Obložit cibulí a okořenit. Podlít silným karpatským bujonem.

V troubě kuře podléváme bujonem, asi v polovině pečení přidáme rozinky a houby, nalijem sojovou omáčku. Těsně před dopečením obložíme kolečky pomeranče (nebo jablka).

Doporučená příloha:

hranolky, americké brambory, brambory, ale i rýže