

Kuře pro mlsné jazýčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Nachystáme si ruličky - na plátek šunky dáme plátek sýra, na sýr plátek anglické slaniny a stočíme. Těmito ruličkami vyplníme kuře a můžeme je dát i pod kůži kuřete, kterou pak zašijeme. Kuře posolíme a dáme péci do mírně vyhřáté trouby, bez tuku, bez vody. Po 45 min. pečení potřeme rozpuštěným máslem s grilovacím kořením, aby vznikla křupavá kůžička. Doba pečení je podle velikosti kuřete, asi 1,5 hod.