

Perské kuře ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

jedno celé kuře

olej

sůl

5 cibulí

palička česneku

5 lžiček mletého zázvoru

20 kuliček nového koření

2 lžičky celého černého pepře

případně trochu chilli

1 malá konzerva rajského protlaku

Postup

Postup přípravy: Kuře rozdělíme na 10 dílů a osolíme. Na pánvi rozpáleného oleje kousky kuřete osmahneme. Nakrájíme cibuli na drobno a vyjmeme kuře z pánve, vložíme cibuli a necháme ji osmahnout do zlatova. Přidáme mletý zázvor a zamícháme, zalijeme trochou horké vody a přidáme drcený česnek. V mlýnku rožemele nové koření s pepřem a přidáme do pánve. Zamícháme a necháme chvíli povařit. Kdo má rád ostřejší jídlo může přidat trochu chilli. Potom obsah pánve nalijeme do pekáčku a vložíme kousky kuřete. Potřeme rajským protlakem a dáme do trouby péct. Během pečení jednotlivé kousky obracíme a je-li třeba podlijeme trochou horké vody. Pečeme asi 45 min. Podáváme s rýží.