

Kuřátko v římském hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: petra

Suroviny

1 větší kuře(1,5 kg)

brambory

1 mrkev

1 petržel

1 malý celer

2-3 papriky

4-6 rajčat

3 střední cibule

česnek podle chuti

koření-grilované kuře, pečené kuře nebo podobné

sůl

pepř

kmín.



Postup

Kuře omyjeme a naporcujeme na 12 kousků. Velmi mírně osolíme a promneme kořením. Oloupeme brambory a očistíme zeleninu.

Brambory a zeleninu nakrájíme na stejně velké kousky.

Brambory okmínujeme, zeleninu poepříme.

Do předem namočeného(2 hod ve studené vodě) římského hrnce dáme 0,5 brambor a zeleniny, potom maso a na to druhou 0,5 brambor a zeleniny.

Přiklopíme víkem a pečeme asi 1 hod. Vkládáme do studené trouby aby hrnec nepraskl.

Po hodině sundáme víko, maso vytáhneme na povrch a ještě 15 minut zapečeme.

Pozor!!!! Solit a kořenit velmi opatrně, až o polovinu méně než při běžném pečení!!!