

Kuře na soli

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kuře

1 kg soli

Postup

Kuře omyjeme, osušíme a vnitřek osolíme. Do pekáče nasypeme 1 kg soli a necháme v troubě chvilku nahřát. Kuře položíme na sůl a pečeme 1,5 hod. V půlce pečení kuře obrátíme (přebytečnou šťávu slijeme na okraj soli). Pak už jenom kuře naporcujeme, podáváme s vařeným bramborem a tatarskou omáčkou