

Indiánské pečené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dadala.hyperlinx.cz

Suroviny

0,5 menšího celeru nakrájeného na kostičky

1 celé kuře

4 lžičky kořenící směsi ``Kuře gril`` od Antonína

1 lžička soli

1 střední jablko nakrájené na osminky

Suroviny::

4 lžíce másla

Příloha: vařené brambory a brusinkový kompot

1 střední cibule nakrájená na osminky

Postup

Postup přípravy:

Ve 200 ml vody rozpustíme lžičku sůl. Tímto roztokem kuře polijeme a ještě potřeme vně i uvnitř kořenící směsí ``Kuře gril``. Dutinu kuřete naplníme cibulí, jablkem, celerem a uzavřeme (tj. spícháme grilovací jehlou nebo zašijeme). Kuře dáme na pekáč a podlijeme vodou. Máslo roztavíme s 2 lžičkami grilovací směsí ``Kuře gril`` a částí kuře polijeme. Pečeme za stálého podlévání při 150 - 200 °C (ze začátku přikryté alobalem, ke konci pečení odkryjeme a zvýšíme teplotu). Během pečení potíráme kuře zbytkem grilovací směsí rozpuštěné v másle.

Upečené kuře podáváme s brambory a kompotem z brusinek. Vnitřek kuřete můžeme pro změnu plnit směsí kořenové zeleniny a nádivkou o složení např.: 60 g másla, 200 g housek, 3 vejce, šálek mléka, sůl, kuřecí játra, muškátový květ, petrželka. Také lze použít jinou zeleninu a ovoce dle vlastní fantazie a chuti.