

Kuře babiččino

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1,4 kg kuře

sůl

1 paprika mletá sladká

Postup

Očištěné kuře osolíme vně i uvnitř a pak ho posypeme paprikou.

Ti vynalézavější použijí orientální koření nebo d'ábelskou směs,

eventuelně grilovací koření. Takto připravené kuře vložíme do

misky z varného skla a dáme do dobře vyhřáté trouby na 1-1,5 hod.

NEPODLÉVÁME, NEPOLÉVÁME, NIČÍM NEMASTÍME.

Podáváme s bramborem.