Kuře neskutečně dobré

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 ks kuře
máslo
8 stroužek česnek
1 ks cibule
20 ks mandle
20 ks ořechy lískové
rozinky
houby
1 ks pomeranč
citron
kari
muškátový oříšek
chili papričky sušené
sójová omáčka
maggi
worcester
bujón karpatský

Postup

Kuře naporcuj. Rozlož po pekáči. Pomaž máslem, pak česnekem. Posyp mandlemi (spařenými, oloupanými, nasekanými), oříšky (nasekanými), citrónovou kůrou. Obluž cibulí, okořeň. Podlij silným roztokem karpatského bujónu. A šup s kuřetem do trouby. Asi v polovině pečení přidej rozinky, houby, nalej sójovou omáčku. Peč dál. Podlévej bujónem, odspodu ber z pekáče šťávu a lij na kuře. Těsně před dopečením ještě ptáka obluž kolečky pomeranče. Peč asi 1 a čtvrt hodiny. Jez s rýží.