

Talířové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře nejlépe 1,2 - 1,4 kg

koření dle vlastní chuti -

grilovací

zlaté kuře

gyros

nebo vlastní

sůl

Postup

Očištěné kuře osolíme hlavně uvnitř a pak posypeme kořením.

Takto připravené boubelaté kuřátko vložíme na porcelánový talíř. Talíř s kuřetem vložíme do vyhřáté trouby a na 1,5 - 2 hodiny na ně zapomeneme. Pečeme asi při 180°C. Nepodléváme, nepoléváme a ničím nemastíme!

Je hotové až se na nás kuřátko usměje svou zlatavou, křupavou kůžičkou.

Poznámka

Příloha - vařené brambory, petrželové brambory, bramborová kaše