

Kuře Kalkata

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kuře
4 hrnečky dušené rýže
lžička karí a mletého zázvoru
lžička spařených hrozin
3 lžíce másla (nebo rostlinného tuku)
4 oloupaná jablka
2 kolečka ananasu
lžička nasekaných mandlí
3 lžičky pomerančové šťávy
sůl

Postup

Kuře osolíme, naplníme rýží do které jsme vmíchali koření a spařené hrozinky. Alobal potřeme tukem, kuře obložíme kousky másla, dobře uzavřeme do alobalu a pečeme asi hodinu. Pak alobal opatrně otevřeme a do balíčku přidáme nakrájené ovoce a mandle. Alobal znovu uzavřeme a ještě asi 0,25 hodiny pečeme. Před podáváním pokapeme dušené ovoce pomerančovou šťávou. Jíme s různě upravenou rýží.