

Bubenečské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks kuře
1 lžíce hořčice
1 lžíce citrónová šťáva
2 lžíce smetana
1 lžíce grilovací koření
40 g máslo
4 lžíce olej
1 lžička mletý kmín

Postup

Omyté a očištěné kuře rozčtvrtíme a nasolíme. Rozložíme do zapékací misky, do které jsme dali olej. Okořeníme kmínem a grilovacím kořením, dáme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme.

Smícháme smetanu, hořčici a citrónovou šťávu. Polovinou této směsi potřeme kuře po půl hodině pečení. Zbytkem směsi potřeme kuře po hodině pečení, poklademe vločkami másla a ještě 10 minut dopékáme.

Servírujeme s rýží a zeleninovou oblohou.

Poznámka

Naše nejoblíbenější kuře z trouby