

Kuře na rožni

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžičky soli
mletý pepř
2 lžičky másla

Postup

1. Kuře omyjeme, osušíme, vně i uvnitř osolíme a opepříme. 2. Nohy kuřete přivážeme pevnou nití k tělu, kuře napíchujeme na rožeň a otáčíme nad žhavým uhlím. 3. Po 20-30 minutách potřeme rozehřátým máslem a to několikrát opakujeme až do upečení-asi 1 až 1,5 hodiny. 4. Kuře nakrájíme na porce a podáváme se zeleninovým salátem.