

Kuře po d'ábelsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

sůl

Ingredience::

paprika sladká i pálivá

kari

pepř mletý

1 kuře

9 stroužků česneku

Postup

Postup přípravy: Kuře oprať, osolit. Do hrnku nalít 0,5 oleje, lžičku kari, lžička pepře, lžička mleté papriky sladké, lžička pálivé. Rozmíchat. Rozetřít česnek, potřít jím kuře a pokapat pálivým olejem ze všech stran. Podlít vodou a péct. V průběhu pečení potírat směsí.

Výborné je toto kuře plněné nádivkou z 3 rohlíků, 3 žloutků, sůl, pepř, kmín, játrová paštika, koření do mletých mas, zelená petrželka a majoránka.