

Zdeformované kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Kuře zevnitř i zvenku opaprikujeme, opeříme a až potom osolíme (aby sůl neucpala póry, koření lépe vnikne do masa). Slaninu nakrájíme na tenké plátky, cibuli na kolečka. Kůži kuřete nakrojíme a tupým nožem, oddělíme kůži od masa po celém povrchu tak, abychom celé kuře mohli prošpikovat slaninou a cibulí. Zdeformované kuře vložíme do pekáče, podlejeme na 1 cm vysoko vodou a přikryté dáme do rozpálené trouby. Po 15 min. snížíme teplotu na minimum a pečeme: 1 kg kuřete = 1 hod. pečení. Občas kuře obrátíme a polejeme šťávou. Na poslední čtvrt hodinu kuře odkryjeme, potřeme olejem, troubu zapneme naplno a dopečeme do křupava.