

Kuře ala Bárt

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř

kousek másla

0,5 lžičky zázvoru

1 stroužek česneku

1 větší kuře (podle strávníků)

cibule

Ingredience::

olej

hořčice

kečup

1 lžíce worchestrové omáčky

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, osolíme a poklademe do pekáče se třemi lžícemi oleje. Ve větším hrníčku rozmícháme přibližně 1:1 hořčici s kečupem, půl lžičky zázvoru, stroužek propasírovaného česneku, velkou lžící worchestru a špetku pepře. Vzniklé bláto naneseeme na kuře tak, že prakticky není pod nánosem vidět. Směs může být i kolem kuřete v pekáči, je to nakonec vynikající sos. Na to poklademe kolečka cibule a pár kousků másla. Pak se vše upeče za občasného podlévání.

Toto kuře dělám většinou na silvestra. Je to tak pro čtyři strávníky. Podávám to tak, že kuře nechám v pekáči, kolem kterého se sesedneme, každý si na svůj talíř vezme co chce a do sosu v pekáči se namáčí chléb nebo pečivo, které k tomu podávám. Je to takové přátelské posezení.