

Kuře Andula

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

polský špekový salám

sladká paprika

majoránka

česnek

masox

sůl

voda

olej

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme na díly, osolíme, potřeme česnekem a posypeme sladkou paprikou. Do hlubokého pekáčku nalijeme trochu oleje, nasypeme do něj na kolečka nakrájený salám a tuto směs posypeme paprikou, majoránkou a nadrobeným masoxem. Podlijeme vodou a položíme na ni kousky kuřete. Dáme zapéct do trouby. Mezitím uvaříme rýži nebo brambory. Kuřecí díly vyjmeme z trouby, na salámovou směs nasypeme rýži nebo brambory, promícháme a zpátky vložíme kuřecí díly. Chvilí zapečeme v troubě až je maso měkké. Podáváme s kompotem (meruňky, švestky).