

Kuře na talíři

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 středně velké kuře (1-1,2 kg)

porcelánový talíř

sůl

kmín

popřípadě koření na kuře

Postup

Postup přípravy: Kuře na prsní straně rozřízneme, osušíme, posolíme a pokmínujeme, popřípadě posypeme kořením. Rozříznutou stranou položíme na hluboký porcelánový talíř a dáme do vyhřáté trouby. Šťáva zůstává z větší části v kuřeti, část odkapává na talíř a lze ji využít na dodělání sosu, budete-li chtít kuře konzumovat s rýží, nebo bramborem. Je úplně jak ugrilované a dobré s kouskem chleba. U nás říkáme, na utření prstů. Je to obdoba kuřete na soli, ale ušetříme tu sůl.