Křupavé kuře



Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsíčka s kůží a prsní kostí šťávu a nastrouhanou kůru z velkého citronu lžíci medu lžíci olivového oleje 2 nasekané stroužky česneku lžíci sušené dobromysli (oregana) lžičku soli

Postup

1. troubu předehřejte na 190?°C (horkovzdušnou na 170?°C). Kuřecí prsa položte kůží dolů do nižší zapékací misky nebo pekáčku. Všechny ostatní ingredience dejte do misky vhodné do mikrovlnky, nebo je vložte do malého kastrůlku. Minutu prohřejte v mikrovlnné troubě, anebo na sporáku a důkladně promíchejte. Směsí přelijte maso.

2. vložte pekáček či misku s masem do trouby a pečte asi 30–40 minut, přičemž maso zhruba každých deset minut polévejte vypečenou šťávou. Pokud by se vypékala příliš, podlijte maso trochou horké vody. Tak se bude kuře pomalu opékat, aby bylo krásně zlaté a lesklé. Nakonec ho nechte ještě pět minut stát. Jako přílohy se skvěle hodí nové brambory a zelený salát.

Kouzelná přísada:
Med a maso možná nejsou na první pohled ideální dvojice, ale to se dá říct i o mnoha manželských párech, kterým to přesto skvěle klape. Díky potírání vypečenou šťávou maso jemně zkaramelizuje, zpikantní a rozhodně nebude příliš sladké. Citrusová šťáva osobitou chuť ještě zdůrazní a doplní; že na téhle kombinaci vážně něco je, dokazují i další oblíbená jídla, třeba kachna na medu a pomerančích. Řecký med Amfora, 750?g/98?Kč, dováží JSG Straka a prodává například Delvita.

Poznámka

Zajímavá kombinace vůní. Do křupava propečená kůžička se skvělou chutí.