

Jalovcové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marta Vareni

Suroviny

8 plátků - slanina

100 g máslo

1 ks kuře

podle chuti:

sůl

mletý bílý pepř

podle potřeby:

jalovec

Postup

Kuře podle potřeby očistíme, omyjeme a osušíme. Jalovec vsypeme do hmoždíře a rozdrtíme. Z venku i zevnitř kuře důkladně osolíme a potřeme jalovcem.

Na kuře poklademe proužky slaniny, jemně opepříme, obložíme hoblinkami másla a podlijeme hrníčkem vody. Jalovcové kuře vložíme do předehřáté trouby (170 °C). Občas kuře přeléváme vypečenou šťávou a podléváme. Kuře pečeme úplně doměkka.

Jalovcové kuře podáváme s vařenými brambory nebo kaší.