

Kuře na leču

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 ks cibule

1 ks kuře

1 sklenice zeleninové lečo

Podle chuti:

sůl

grilovací koření

Podle potřeby:

olej

Postup

Kuře podle potřeby očistíme. Pak je naporcujeme, omyjeme, osušíme a osolíme. Z jedné strany je posypeme grilovacím kořením. Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Pomalu si předehejeme troubu.

V hrnci, kastrolu nebo pekáčku vhodném do trouby si na sporáku rozehejeme olej. Cibuli si na oleji osmahneme dozlatova. Přidáme kousky kuřete nekořeněnou stranou dolů a osmahneme. Pak kuře otočíme a posypeme grilovacím kořením. Následně vše podlijeme zeleninovým lečem. Kuře opravdu podlijeme a ne přelijeme. Je důležité, abychom co nejméně slily grilovací koření. Podle chuti můžeme ještě lečo posypat grilovacím kořením. Vše přivedeme k varu.

Pekáč nebo kastrol kuřetem na leču vložíme do trouby a pečeme při mírné teplotě 35 - 45 minut. Pokud se během této doby nevypeče kůrčička, zvýšíme teplotu a kuře pečeme dozlatova. Pokud to není nezbytné, kuře nepodléváme.

Poznámka:

Recept na kuře, jak jej připravujeme doma. Pečené na leču.

Hlavní chod

Poznámka

Recept na kuře, jak jej připravujeme doma. Pečené na leču