

Kuře Kalimero

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Troubu předeřejeme na 180°C. Kuře naporcujeme, abychom měli všichni kůži nakonci křupavou a zlatou. Rozložíme do pekáče, osolíme a okořeníme dle chuti. Jablko omyjeme, zbavíme jadřince a nakrájíme na měsíčky, které prokládáme mezi kuřecí čtvrtky. Neloupeme. Máslo nakrájíme na plátky a těmi poklademe kompletně celý obsah pekáče. Podlijeme vodou do výše 1 cm, dobře zakryjeme a při teplotě 180°C pečeme 1 hodinu 15 minut. Pekač vyndáme, teplotu trouby zvýšíme na 220°C, sundáme zakrytí, maso polijeme výpekem, obložíme anglickou slaninou a již bez zakrývání dopékáme dokřupava. Ideální přílohou je kari rýže.

Poznámka:

Vynikající chuť pečeného kuřete na másle a jablíčku

Poznámka

Vynikající chuť pečeného kuřete na másle a jablíčku

