

Citronové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g máslo

1 ks citron

1 ks kuře

podle chuti::

0,5 lžičky mletá sladká paprika

1 lžíce cukr krupice

sůl

Postup

Troubu předehřejeme na 200°C. Kuře očistíme, omyjeme a osušíme. Pak jej naporcujeme a dáme do zapékací misky na větší část másla. Z citronu vymačkáme šťávu. Kuře zakapeme polovinou citronové šťávy, lehce poprášíme sladkou paprikou a dáme péci do předehřáté trouby. Když se na kuřeti vytvoří kůrčička, zasypeme ji cukrem a zakapeme druhou polovinou citronové šťávy. Dopečeme doměkka. itronové kuře podáváme s vařeným bramborem.

Poznámka

Recept na netradičně připravené kuře.