

Kuře bez nádobí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23747

Suroviny

Ingredience::

Kuře

sůl

pepř či jiné koření

80 cm pečícího papíru

Postup

Příprava:

Kuře osolíme a okořeníme dle libosti. Přeložíme pečící papír a na jednu polovinu položíme kuře.

Kancelářskou sešívačkou obšijeme kuře a strčíme ho na plech do trouby. Natáhneme kuchyňské minutky na 50minut a jdeme si po svých.

Po zazvonění vyndáme kuře i s plechem na stůl, opatrně roztrhneme nahoře papír a můžeme se pustit do jídla.

Vypečenou šťávu sákneme do pečiva a kosti klademe zpátky do papíru. Po jídle zbalíme kosti do papíru, ubrouskem kterým si utíráme ústa utřeme i plech a vrátíme do trouby. Kostí dáme psovi nebo do koše.

Doporučená příloha:

Chleba či bageta