

Pečené kurča

Pečené kurča

Suroviny:

- 1 kurča, 1 plát masla, koreniaca zmes na kurča (alebo len zmiešajte v pomere 1:2 mletú červenú papriku a soľ. Môžeme pridať štipku čierneho mletého korenia.

Postup:

Kurča umyjeme, následne ho okoreníme koreniacou zmesou.

Vložíme do misy z jenského skla. Na vrch dáme plátok masla a pri teplote 180 stupňov necháme v rúre 2 hodinky. Po dvoch hodinách odokryjeme, trošku polejeme kurča vydusenou šťavou a pridáme teplotu na 220-250 stupňov a zvrchu zapečieme ešte 10 minút (plus mínus) do želaného stavu prepečenia kožky.

