



email: info@lizela.cz

web: www.lizela.cz

tel: 776 712 452

Facebook: @LizelaKoreni

KUŘE Á LA BAŽANT

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY

ČAS PŘÍPRAVY: 15 MINUT	ČAS VAŘENÍ: 1 HODINA	ČAS CELKEM: 1 HODINA 15 MINUT
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">• 4 ks kuřecí čtvrtky• 1 x cibule• 1 x špek• 4 ks bobkový list celý• pepř černý celý• nové koření celé• 2 lžičky kmín mletý• 2 lžičky koření andělská křídla• 1 lžička sádla nebo másla		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Předehřejte troubu na 200°C. Pekáč si vymažete sádlem nebo máslem. Omyjte kuře pod studenou vodou a usušte papírovou utěrkou a dáte na prkénko.2. Špek nakrájíte na proužky a prošpikujete jím kuře. (je lepší když si špek před špikováním dáte na 5 minut do mrazáku – bude tuhé a lépe se s ním bude poté špikovat).3. Do kůže kuřete vetřete koření andělská křídla a navrch dáte bobkový list, pár kuliček pepře a nového koření.4. Kuře přimáčknete a položíte do pekáče kůží dolů. Podlijete 0,5 l vody a přikryté necháte péct 40 minut na 200°C.5. Po 40 minutách vyndáte pekáč a odklopíte vrchní část. Kuřecí čtvrtky otočíte kůží nahoru a okořeníte mletým kmínem. Ke čtvrtkám přidáte na půlku rozkrojenou cibuli a pečete odkryté cca 20 minut, než se dopeče zlatavá kůřička.6. Podáváte s rýží či bramborem.