

Ingrediencie

1 kurča, 150 g anglickej slaniny, 50 g masla, 1 veľká cibuľa, 250 ml kečupu, čierne a biele mleté korenie, 7 bobkových listov, soľ, kari, proveslánske korenie, grilovacie korenie, 6 strúčiky cesnaku

Postup

Kurča si naporcujeme. Jednotlivé časti posypeme soľou, kari, proveslánskym, grilovacím korením a necháme v chlade hodinu odležať. Slaninu nakrájame na malé kocky a osmažíme dozlatista. Pridáme nakrájanú cibuľu, maslo, kečup, čierne a biele korenie, bobkové listy. Približne 10 minút povaríme. Kúsky mäsa naukladáme do pekáča, nalejeme na to uvarenú zmes, prikryjeme alobalom a vložíme do rúry vyhriatej na 210 stupňov. Asi po 45 minútach pečenia, alobal odkryjeme a porcie potrieme prelisovaným cesnakom. Dopečieme dozlatista. Podávame s ryžou alebo zemiakmi a šalátom.



Pečené naložené kurča

Pondelok, 16 December 2013 12:32

