



Kuře ala kachna

Ingredience

celé kuře: 1 ks
cibule: 2 ks
bílé zelí: 1 ks
máslo: 100 g
černé pivo: 250 ml
bobkový list: 4 ks
sůl
kmín
červená paprika

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Kuře důkladně omyjeme, osušíme a prosolíme (i zevnitř). Do pekáče nachystáme na plátky nakrájené máslo. Na pánvičce necháme na másle orestovat nadrobno nakrájenou cibulku až zeskloutí. Poté přidáme zelí a kmín a promícháme. Touto směsí vyplníme kuře, zašijeme potravinářskou nití a lehce posypeme...

Kuře ala kachna - recept

Kuře důkladně omyjeme, osušíme a prosolíme (i zevnitř). Do pekáče nachystáme na plátky nakrájené máslo. Na pánvičce necháme na másle orestovat nadrobno nakrájenou cibulku až zesklivatí. Poté přidáme zelí a kmín a promícháme. Touto směsí vyplníme kuře, zašijeme potravinářskou nití a lehce posypeme červenou paprikou. **Kuře ala kachna** vložíme do pekáče, podlijeme troškou vody, přidáme zelí, které se nevešlo do kuřete, bobkové listy a dáme péct do předehřáté trouby **na 180 °C**. Pečeme **asi 1 hodinu** a během této doby občas polijeme kuře vlastním výpekem. V polovině pečení navíc podlijeme kuře černým pivem. Po hodině sejmem poklop a **asi 15 minut** dopečeme, aby vznikla pěkná kůrčička.

Kuře ala kachna servírujeme s [bramborovým](#) nebo [karlovarským knedlíkem](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí