



## Kura pečené bez soli



Korenie na pečené kura je vyváženou zmesou bylínok, papriky a rasce. Lahodná paprikovo-bylinková chuť je podkreslená červenkastou farbou korenia, ktorá vytvorí na povrchu kuraťa nádherne opečenú kôrku. Zmes je okrem kuracieho mäsa vhodná aj na prípravu pečenej morky, hydinových rolád alebo pečeného králičieho mäsa.

Recept: Kura pečené po domácky (4 porcie) Ingrediencie: 1 kura, 1 vrecko korenia Kura pečené bez soli, 25 g slaniny, 2 - 3 lyžice oleja,

100 ml vody, soľ. Celé kura dôkladne okoreňte, osol'te, potrite olejom a votrite do mäsa. Posypte nadrobno nakrájanou slaninou, vložte do pekáča a pečte domäkka. Počas pečenia podlievajte kura vodou a potierajte výpekom. Hotové kura naporciuajte a podávajte s ryžou alebo zemiakmi.

Tip: Korenie patrí do vybraného radu zmesí, ktoré neobsahujú soľ, aby si každý mohol dosoliť podľa vlastnej chuti.

Zloženie: lahôdková paprika, cukor, sušený cesnak, rasca, čierne korenie, bazalka, oregano, tymian, rozmarín, protihrudkujúca látka (E 341).

Môže obsahovať stopy sezamu, horčice, zeleru.