



Kura pečené



Korenie na pečené kura je vyváženou zmesou bylínok, papriky a rasce. Lahodná paprikovo-bylinková chuť je dokreslená 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.

Tip! Pri pečení podlejte kura trochou bieleho vína. Mäso aj šťava získajú originálnu chuť a príjemnú vôňu.

Recept Kurací pilaf (4 porcie) Ingrediencie: 6 kuracích rezňov, 350 g ryže, 2 lyžice oleja, 1 cibuľa, 2 lyžice korenia Kura pečené, 80 g hrozienok, 800 ml kuracieho vývaru z 2 bujónových kociek, soľ. V hrnci rozohrejte olej a opečte na ňom nakrájanú cibuľu. Pridajte okorenené mäso a usmažte ho do zlatista. Pridajte osolenú ryžu, hrozienka, 650 ml vývaru a všetko privedte do varu. Potom hrniec prikryte pokrievkou a vložte na 20 minút do rúry predhriatej na 200 °C. Počas pečenia prilievajte podľa potreby zvyšok vývaru. Pečte, kým nie je mäso hotové a ryža mäkká.

Zloženie: jedlá soľ 48 %, paprika sladká mletá, cukor, sušený cesnak mletý, rasca mletá, bazalka, oregano, tymian, rozmarín, látka protihrudkujúca E341.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.