



PEČENÉ, ŠŤAVNATÉ KURA OD HUGA.







Príprava vám zaberie veľmi málo času a garantujem vám, že prsty budú oblízané.

Budete potrebovať:

1 kura

soľ

trochu hladkej múky

mletú červenú papriku

olej

Postup:

Očistené kura rozdeľte na menšie kúsky, osolte.

Zamiešajte v miske hladkú múku, červenú papriku a trochu soli.

Kuracie kúsky kvalitne obaľte v pripravenej zmesi. Nechajte 5 minút postáť. Obaľte ešte raz. (Čím viac múky, tým šťavnatejšie vo vnútri a chrumkavé na povrchu kura bude.

Do rúry vložte pekáč s dostatočným množstvom oleja. Rozpáľte olej v rúre na 200 stupňov. Keď je olej dostatočne rozpálený vložte opatrne obalené kuracie kúsky. (Nepopáľte sa, dbajte na bezpečnosť pri práci!)

Uprostred pečenia kuracie kúsky otočte. Pečte cca 30 minút. Dôležité je aby malo kura zlatohnedú farbu.

HOTOVO!

Podávať môžete s zemiakovým pyré, ryžou, šalátom...čím len chcete.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo

