Pečené kuře s pomeranči

Cuisine: **English**
Food category: **Poultry**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 160 °C

1	Combination	80	%	Termination by time	01:00	hh:mm	145	°C	80	%		
2	Hot air	50	%	Termination by time	00:25	hh:mm	190	°C	100	%		

Ingredients - number of portions - 4

Name	Value	Unit
Kuře	1400	g
Pomeranč	1	pcs
Cukr	50	g
Koriander čerstvý	20	g
Máta čerstvá	10	g
Olivový olej	50	ml
Čínské koření 5 vůní	10	g
Feniklová semínka	5	g
Sůl	15	g
Pepř	2	g
Paprika mletá	10	g
Voda	150	ml

Directions

Omytý pomeranč, nakrájíme na 0,5cm silné plátky, vložíme do kastrůlku, zalijeme vodou, povaříme 2minuty a scedíme(odstraníme tím hořkost kůry pomeranče) Do čistého kastrolů nalijeme vodu, přisypeme cukr, přivedem k bodu varu, přidáme spařené pomeranče, vařime 10min. Necháme vystydnout, prisypeme nasekaný koriandr, mátu. Kuře omyjeme, osušíme a začneme od krku oddělovat kuži od masa, pak plníme pomeranči s bylinkami.
V misce rozmícháme olivový olej s čínským 5 kořením(česnek, zázvor, skořice, hřebíček, koriander) papriku, feniklové semínka, kuře tím potřeme. Nakonec osolíme, opepříme. Kuře podlijeme trochou vody, při pečení přeleváme výpekem. Pečeme do křupava. Servírujeme s kořenovou zeleninou.

Recommended accessories

Enameled GN container