

Kuře pečené

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuře opláchneme, mírně osolíme na povrchu i uvnitř. Vložíme do pekáče, přidáme 2/3 másla, přilijeme trochu vody a za občasného přelévání vlastní šťávou upečeme dozlatova. Kuře vyjmeme. Šťávu podle potřeby zředíme vodou, přecedíme, zjemníme zbylým máslem a krátce převaříme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kuřecí maso** - 460 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 24 g

