

Pečené kuře s máslem a červenou cibulí na jasmínové rýži

Celé kuře pečené na másle s měkkou červenou cibulí, podávané s jednoduchou jasmínovou rýží ze sáčků.

#HlavníJídlo #Oběd #Pečené

Alergeny: mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 4 porce ≈ 24,45 Kč/porce 720 kcal/porce

Na porci: 48 g bílkovin 42 g sacharidů 40 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 10,18 Kč

~~100,27 Kč~~ **90,09 Kč** **-10 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny



Kuře celé třída A od českého výrobce · cca 1,5 kg
Potřeba: 1 kus (cca 1,5 kg)
134,85 Kč
Nejnižší cena



Cibule červená velká, síť · 4 ks
Potřeba: 3 ks
49,90 Kč
Nejnižší cena



Madeta Jihočeské máslo 82 % · 250 g
Potřeba: 60 g
54,90 Kč
Nejnižší cena



Kitchin Slunečnicový olej · 1 l
Potřeba: 2 lžíce
36,90 Kč
Dobrá cena



Kitchin Rýže jasmínová varné sáčky (4×100 g) · 400 g
Potřeba: 1 balení
24,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg
Potřeba: 1 lžička
34,90 Kč



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: 1/2 lžičky
28,90 Kč



Kotányi Paprika sladká mletá · 25 g
Potřeba: 1 lžička

18,90 Kč
Dobrá cena

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Cibule oloupejte a nakrájejte na silnější měsíčky.
2. Kuře osušte, vetřete do něj sůl, pepř a papriku. Máslo smíchejte s trochou soli a část vsuňte pod kůži, zbytek potřete kuře zvenku.
3. Kuře položte do pekáče, kolem něj rozložte cibuli, pokapejte olejem a podlijte vodou.
4. Pečte 75 až 90 minut, občas podlijte výpekem a ke konci nechte zezlátnout kůži.
5. Mezitím uvařte rýži ve varných sáčcích podle návodu v osolené vodě, vyndejte a nechte okapat.
6. Kuře rozdělte na porce a podávejte s rýží, cibulí a výpekem.

Tip: Do pekáče přidejte pár stroužků česneku a snítku tymiánu pro výraznější chuť.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.