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 mlétá	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, přívedem k bodu varu, přidáme spařené pomeranče, vaříme 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 přeléváme výpekem. Pečeme do křupava. Servírujeme s kořenovou zeleninou.

Recommended accessories

Enameled GN container