

# 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 % |  |

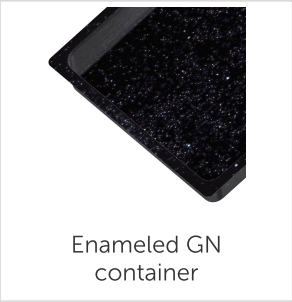
## Ingredients - number of portions - 4

| 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 mlátá        | 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 kastrolu nalijeme vodu, přisypeme cukr, přivedem k bodu varu, přidáme spařené pomeranče, vaříme 10min. Necháme vystydnout, přisypeme 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