



Pečené kuře s rýží a hořčicovou marinádou

Šťavnaté celé kuře potřené hořčicí a pepřem, pečené dozlatova a podávané s dušenou rýží.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Hlavní jídlo #Jednoduché

⌚ Příprava 15 min · Vaření 90 min Náročné 👤 4 porce 🔥 620 kcal/porce

Na porci: 0 45 g bílkovin ₪ 40 g sacharidů ⚖ 30 g tuků

Suroviny

	Kuře celé bez drobů · 1.4 kg Potřeba: 1.36 kg	151,06 Kč 
	ARO Rýže loupáná varné sáčky · 500.0 g Potřeba: 500 g	19,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	ARO Hořčice plnotučná · 200.0 g Potřeba: 2 lžíce	9,90 Kč 
	Fine Life Kečup jemný · 500.0 g Potřeba: na dochucení	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: podle chuti	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena 
	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: podle chuti	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 1 lžíce	119,90 Kč 
--	--	--

Postup

- 1** Troubu předehřejte na 200 °C.
- 2** Kuře osolte, opepřete a potřete ze všech stran hořčicí.
- 3** Vložte na plech a pečte přibližně 90 minut, dokud není kůže dozlatova propečená.
- 4** Během pečení uvařte rýži ve varném sáčku podle návodu na obalu.
- 5** Kuře po upečení nechte 10 minut odpočinout, poté porcujte a podávejte s rýží.
- 6** Kečup podávejte zvlášť jako dip.

Tip: Šťávu z pekáče slijte a použijte jako rychlou omáčku k rýži.



Otevři recept v telefonu

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