Ostré kuře pečené na cibuli

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/ostre-kure-pecene-na-cibuli.html

Občas mívám chuť na něco ostrého a pikantního. Pak hledám ty správné suroviny k uspokojení svých chuťových pohárků. Ostré kuře mě nadchlo. Je mimořádně dobré a bude vám také chutnat.

Na přípravu 3 - 4 porcí ostrého kuřete budeme potřebovat

- 3 – 4 kuřecí čtvrtky rozdělené v kloubu na dvě části
- 5 cibulí nakrájených na půlkolečka
- 2 polévkové lžíce sádla
- 20 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 2 dl světlého 10° piva
- 1 dl vody, případně další na podlití
- Sůl

Na marinádu si připravíme

- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 polévkovou lžíci barbecue glazé od Jacka Danielse (nebo medu)
- 2 polévkové lžíce worcesterské omáčky
- 3 čajové lžičky červené curry pasty
- 1 čajovou lžičku pálivé papriky
- 1 čajovou lžičku soli

Postup přípravy ostrého kuřete pečeného na cibuli

Jednotlivé kusy kuřete osolíme. Všechny uvedené suroviny na marinádu promícháme v misce, aby se chutě propojily.

Polovinu připravené marinády vmasírujeme do kuřecího masa a necháme v míse odpočívat. Mezitím si připravíme pekáč na pečení.



Fotopostup přípravy ostrého kuřete
Zdroj:Marcela Hackerová

Na dno pekáče rozložíme nakrájené kostičky uzeného špeku, přidáme 2 polévkové lžíce sádla a celé dno pokryjeme cibulí nakrájenou na půlkolečka.

Pekáč položíme na plotnu a necháme rozpustit sádlo a lehce zaškvařit kostičky špeku. Stačí 2 – 3 minuty. Vše promícháme, aby se nám obalila cibule tukem.

Na cibuli rozložíme namarinované kuřecí maso a nezakryté vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme 30 minut.



Podlití kuřete naředěnou druhou polovinou marinády pivem a vodou
Zdroj: Marcela Hackerová

Po uplynutí této doby pekáč z trouby vyjmeme a přilijeme ke kuřecímu masu druhou polovinu marinády, ve které jsme navíc rozmíchali 2 dl světlého piva a 1 dl vody.

Pekáč vložíme zpět do trouby a nezakryté pečeme dalších 45 minut. Bude-li potřeba, přilijeme do pekáče trochu vody.

Upečené ostré kuře můžeme podávat s čerstvým chlebem nebo s hranolky. I zeleninový salát je výborný, třeba salát coleslaw.