

Kuře na soli

Ingredience:

1ks Vodňanské kuře (nebo jiné dobré)

1kg soli

Postup přípravy

Na plech vysypeme 0.5-1kg soli. Kuře vybalíme z igelitu, osolíme a položíme na sůl. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme 15 minut na 200C a poté cca 90 minut na 150C (nebo dokud není zlatá kůrčička). Podáváme s rýží, bramborem nebo nejlépe chlebem.

