Kuře na pomerančích

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře
1 lžíce	koření na kuře
1 lžíce	worcesterová omáčka
3 lžíce	olivový olej
2 ks	cibule
300 ml	drůbeží vývar
150 ml	bílé víno
1 ks	nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného pomeranče
2 ks	šťáva z pomeranče
1 lžíce	máslo
1 ks	pomeranč na ozdobu



Postup přípravy

Kuře očistíme, omyjeme a osušíme. Zevnitř i zvenku do něj vetřeme koření na kuře smíchané s worcesterskou omáčkou a olivovým olejem. Takto okořeněné kuře necháme zhruba 2 hodiny marinovat. Poté si nakrájíme oloupanou cibuli nadrobno a dáme ji do pekáčku pod kuře. Zalijeme vývarem a bílým vínem, přidáme pomerančovou šťávu a nastrouhanou kůru. Dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia a za občasného obracení a podlévání šťávou necháme péci zhruba 1 hodinu (podle velikosti kuřete) dozlatova. Je-li potřeba, přilijeme při pečení trochu vody. Před koncem pečení přidáme máslo a ozdobíme posledním pomerančem. Dozlatova opečené kuře na pomerančích podáváme nejlépe s rýží.