

Kurča pečené na ananásu

Ingrediencie:

- 1 kurča
- 2/3 hrnčeku vody
- 500 g ananásu
- 2 lyžičky grilovacieho korenia
- 2 lyžičky himalájskej soli
- štipka muškátového orieška

Postup:

Kurča dôkladne umyte, okoreňte, vložte do zapekacej misky, podlejte vodou. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C s vekom. Kurča počas pečenia priebežne polievajte. Približne po jednej hodine veko zložte, položte dnom na drevené doštičku a vložte do neho ananás. Kurča preložte do veka a zapečte na 30—45 minút. Podávajte.