**Kuře pečené na ananasu**

**Ingredience:**

* 1 kuře
* 2/3 hrníčku vody
* 500 g ananasu
* 2 lžičky grilovacího koření
* 2 lžičky himalájské soli
* špetka muškátového oříšku

**Postup:**

Kuře důkladně omyjte, okořeňte, vložte do zapékací misky, podlijte vodou. Pečte v předehřáté troubě na 200 stupňů s víkem. Kuře během pečení průběžně polévejte. Přibližně po jedné hodině víko sundejte, položte dnem na dřevěné prkénko a vložte do něj ananas. Kuře přendejte do víka a zapečte na 30 - 45 minut. Podávejte s rýží.