Grilované Kuře

Cuisine: **Czech**
Food category: **Poultry**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:08 hh:mm	230 °C	100 %	
2	Combination	80 %	Termination by time	00:38 hh:mm	155 °C	80 %	
3	Hot air	100 %	Termination by time	00:10 hh:mm	195 °C	100 %	

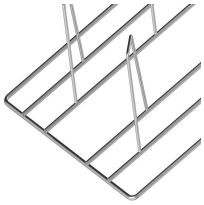
Ingredients - number of portions - 8

Name	Value	Unit
Kuře celé k.ú.	3000	kg
Sůl	0.04	kg
Paprika ml.sl	0.02	kg
Olej stolní	0.05	l

Directions

Očištěná a ve vodě opláchlá kuřata,necháme okapat.
Poté dobře osolíme a posypeme lehce paprikou zevnitř i na povrchu,
potřeme olejem a naskládáme-napicháme na "Rošty na Kučata"
Nastaváme si konvektomat na program výše uvedený a po přípravě teploty komory konvektomatu ,vloříme vně a grilujeme do zlatava.

Recommended accessories



Wire shelving for chickens