

# Grilované Kuře

Cuisine: **Czech**Food category: **Poultry**Author: **xVlastimil xJaša**Company: **xRetigo**

## Program steps

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

## Ingredients - number of portions - 8

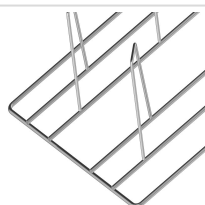
| Name           | Value | Unit |
|----------------|-------|------|
| Kuře celé k.ú. | 3000  | kg   |
| Sůl            | 0.04  | kg   |
| Paprika ml.sl  | 0.02  | kg   |
| Olej stolní    | 0.05  | l    |

## Directions

Očištěná a ve vodě opláchnutá kuřata, necháme okapat. Poté dobře osolíme a posypeme lehce paprikou zevnitř i na povrchu, potřeme olejem a naskládáme-napicháme na "Rošty na Kučata"

Nastavíme si konvektomat na program výše uvedený a po přípravě teploty komory konvektomatu ,vloříme vně a grilujeme do zlatava.

## Recommended accessories



Wire shelving for chickens