



## Kuře pečené



Koření na pečené kuře je vyváženou směsí bylinek, papriky a kmínu. Lahodná paprikově-bylinková chuť je podkreslena načervenalou barvou koření, která vytvoří na povrchu kuřete nádherně opečenou kůrku. Směs je kromě kuřecího masa vhodná též na přípravu pečené krůty, drůbežích rolád nebo králičí pečinky. Tip! Při pečení podlijte kuře trochou bílého vína. Maso i šťáva získají originální chuť a příjemnou, neotřelou vůni.

Složení: jedlá sůl 48%, paprika sladká mletá, cukr, sušený česnek mletý, kmín mletý, bazalka, oregano, tymián, rozmarýn, látka protispékavá

E341.