



Zlaté kuře

Zlaté kuře je speciálně vyšlechtěné plemeno – je kombinací kohouta s bílým peřím se žlutým zbarvením kůže a slepice s červeným peřím a žlutou kůží, jenž je předávána na potomstvo. Zlaté kuře má bílé peří a žlutě zbarvenou kůži.

Chov kuřat se vyznačuje tím, že kuřata mají zajištěn přirozený pohyb a doba výkrmu je prodloužena na 49 dní – maso je pak vyzrálejší a má lahodnější chuť. Zlaté kuře dosahuje v průměru hmotnosti 2 kg živé váhy.

Pro tento typ kuřete byla vyvinuta speciální krmná směs, ve které převažuje obilná složka, a to zejména kukuřice a pšenice, s přidavkem sójového a řepkového šrotu bez použití živočišných mouček a energetických koncentrátů.

Na trhu je k dostání Zlaté kuře celé a výrobky ze Zlatého kuřete, a to ve vybraných prodejnách řetězců Makro, Globus, Tesco, Kaufland, Albert i v prodejnách maloobchodní sítě.

Kuřecí maso s třibarevnou rýží po asijsku

	NÁZEV SUROVINY	HMOTNOST cca 10 PORCÍ (g, ml)
1	Kuřecí řízky prsní	1000
2	Cibule	100
3	Rýže třibarevná natural BIO	600
4	Olej	60
5	Sůl	10
6	Arašídý	130
7	Červená paprika	250
8	Pórek	200
9	Chilli	10
10	Bambusové výhonky	250
11	Sójové klíčky	100
12	Sójová omáčka	60

Hmotnost surovin celkem

2770

1. Rýži uvaříme dle návodu.
2. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, mírně osolíme a opečeme na oleji.
3. Přidáme cibuli, pórek a na proužky nakrájenou červenou papriku a společně orestujeme.
4. Přidáme nakrájené bambusové výhonky a sójové klíčky a za stálého míchání dusíme asi 8 minut.
5. Dochutíme sójovou omáčkou a chilli kořením.
6. Smícháme s vařenou rýží.
7. Podáváme se zeleninovým salátem.

Kuřecí plátek s fazolkami		
	NÁZEV SUROVINY	HMOTNOST cca 10 PORCÍ (g, ml)
1	Kuřecí řízky stehenní	1000
2	Sůl	10
3	Pepř	5
4	Fazolové lusky	400
5	Slanina	150
6	Cibule	150
7	Česnek	20
8	Kysaná smetana	100
9	Pažitka nebo petrželka	
10	Olej	60

Hmotnost surovin celkem	1895
-------------------------	-------------

1. Kuřecí řízky zlehka naklepeme, osolíme, opeříme a z obou stran na oleji restujeme 3 – 4 minuty.
2. Vyjmeme z pánve.
3. Fazolky zbavíme konečků a spaříme ve vařící vodě.
4. Na pánvi necháme zesklovatět slaninu, nakrájenou na malé kostičky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a restujeme, až bude mít cibule zlatavou barvu (asi 4 minuty).
5. Přidáme prolisovaný česnek a spařené fazolky a ještě krátce opečeme.
6. Na talíř servírujeme plátek masa a kopeček připravených fazolek.
7. Podáváme s různě upravenými brambory (vařené, bylinkové, pečené).
8. Jídlo ozdobíme kopečkem kysané smetany, do které můžeme přimíchat nadrobno nasekané bylinky.

Více informací:

Zlaté kuře:

<https://www.vodnanskadrubez.cz/proces-vyroby/zlate-kure/>

<https://sortiment.makro.cz/cs/zlate-kure-vodnanske-/99548p/>

Rýže třibarevná natural BIO:

<https://www.countrylife.cz/ryze-tribarevna-natural-5-kg-bio-country-life>

<https://sortiment.makro.cz/cs/clife-ryze-tribarnaturbio-5kg/234994p/>

Běla Balabánová