



## **Ananással sült csirke**

- 1 csirke
- 2/3 csésze víz
- 500 g ananász
- 2 kk. grillfűszerkeverék
- 2 kk. Himalája só
- egy csipet szerecsendió

### **Elkészítés:**

A csirkét jól megmossuk, fűszerezzük, egy jénaiba tesszük, vizet öntünk alá. 200 fokra előmelegített sütőben, fedővel letakarva sütjük. A csirkét sütés közben többször meglocsoljuk. Körülbelül egy óra után a tálról levesszük a fedőt, felfordítva falpra helyezzük és beletesszük az ananászt. A csirkét áttesszük a fedőbe és 30-45 percig sütjük. Rizzsel tálaljuk.