

Kuře s pikantní směsí v alobalu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 porce kuřete s kostmi po 200g

sůl

5g oleje

5g másla

100g kapije

40g rajčatového kečupu

feferonky nebo chilli

2 čtverce alobalu

Postup

Porce kuřete osolíme a položíme na čtverce alobalu potřené olejem, poklademe je kousky másla a kapiemi, které jsme nakrájeli na nudličky, pokapeme kečupem, posypeme usekanými feferonkami (chilli) a alobal dobře uzavřeme. Pečeme pod grilem nebo v hodně vyhřáté troubě asi 20-25 minut. Podáváme v alobalu, který nahoře rozstříhneme