

Kuře na kečupu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
1 lžičku soli
1 lžičku octa
0,5 kečupu
0,5 lžičky chilli
1 lžičku cukru
1 lžičku sojovky
1 velkou cibuli nakrájenou na kolečka
0,5 másla

Postup

Kuře mírně nasolíme. V hrnci rozehtřejeme máslo, osmažíme cibulku (jen zesklivatět) přidáme sůl kečup chilli, cukr, sojovku, kečup a ocet. Povaříme 3 minuty. Poté do směsi naložíme kuře a necháme 2 hodiny odležet. Kuře dáme na pekáč, vylijeme na něj směs, podlijeme a pečeme asi 60 minut při 150 stupních.

Přílohy: hranolky, brambory, opečené brambory, bramboráky, americké brambory, krokety,