

Kuře podle Bédi Zelenky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00127

Suroviny

Ingredience::

Kuře

suché bílé víno

různá koření

Postup

Příprava:

Kuře a ještě lépe kuřata, než navlékneme na rožeň, svážeme uzenářským provázkem. Pak si ze suchého bílého vína (litr na jedno kuře) a koření (grilovací koření, indické koření, různé další) podle fantazie vyrobíme směs, kterou natahujeme do stříkačky a pomocí jehly vpravujeme nejprve pod kůži a pak hlouběji do masa až ke kosti.

Děláme to postupně za stálého rožnění.

Pod opékaná kuřata musíme dát misku, do které zachytáváme odkapávající šťávu. Ta sama o sobě jen s chlebem chutná báječně. Za hodinku je pokrm připraven a je to delikatesa na druhou! :)

Doporučená příloha:

Čerstvý chlebík a ... mám to říct? fakt? no jasně že pivo :))