

Kuře s vínem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kuře

přírodní bílé víno

různé koření

máslo

Postup

Vezmeme patřičný počet kuřat dle počtu strávníků, na jedno kuře jednu láhev přírodního bílého vína, do kterého se přidají nejružnější ingredience - tabasko, různé koření dle vlastní fantazie, rozpuštěné máslo. Obsah láhve natáhneme postupně do injekční stříkačky a kuře pořádně napícháme až ke kosti. Připravuje se na grilu a pod něj je potřeba dát pekáč na zachycování šťávy. V průběhu pečení se do kuřete pořád vpravuje to ochucené víno. Kuře je pak obrovsky šťavnatý a ten sos je ještě lepší a všichni si do něj chodí namáčet chleba.