

Kuře na červeno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře
rostlinný olej
ocet
cukr krystal
sojová omáčka
sůl
mletý muškát
rýže

Postup

Kuře očistíme a rozřežeme na menší kousky. V pekáči rozpálíme olej, přidáme kuře a necháme dusit tak dlouho až se odpaří voda. Pak přilijeme dvě lžice octa a promícháme, přilijeme vodu a dusíme ještě asi 20 minut. Občas promícháme, přidáme 2 – 4 lžice cukru, špetku soli, sojovou omáčku, špetku muškátu a dusíme až je kuře měkké. Podáváme s vařenou rýží.