

Kuře na jehle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí prsa

oravská slanina

cibule

marináda:

3 lžíce sojové omáčky

1 lžíce dezertního vína

1 lžička cukru

1 lžička zázvoru

3 stroužky protlačeného česneku

sůl

směs na potírání:

2 lžíce sojové omáčky

2 lžíce medu

příloha - Brokolice na víně:

brokolice

3 stroužky česneku

bílé koření

sůl

vegeta

2 dl. bílého vína

Postup

Uděláme si marinádu a necháme v ní maso aspoň dvě hodiny. Potom napícháme na jehly spolu se slaninou a cibulí. Grilujeme a během grilování potíráme směsí.

Brokolici očistíme, na oleji zpěníme česnek, přidáme brokolici, okořeníme a podlijeme vínem. Dusíme.