

kuřecí čtvrtky na moravance

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí čtvrtky
sklenice Moravanky - pikantní směs
grilovací koření
sůl
olej

Postup

Kuřecí čtvrtky lehce osolíme, vetřeme grilovací koření a vložíme do olejem vymazané zapékací mísy (já používám varné sklo). Zeleninu nakrájíme a spolu s celým nálevem nalijeme na kuře a dáme péct. Aby šlo maso dobře od kosti, pečte kuře asi hodinu a půl a protože varné sklo uchovává šťávu už nepodlívám. Jako přílohu lze použít brambory, upravené na jakýkoliv způsob.