

Kanadské kuře s pikantní rajčatovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule

1 šálek rajského protlaku

1 lžička pepře

Na ostrou omáčku::

1 lžíce worchestru

0,25 lžičky chilli

máslo

Příloha::

2 lžičky cukru

bramborová kaše nebo rýže

šťáva z poloviny citrónu

1 lžíci octa

sůl

2 stroužky česneku

kuře

0,5 šálku vody

Postup

Příprava ostré omáčky: - nakrájíme cibulku, dáme do hrnce, přidáme pepř, chilli, ocet, worchester, cukr, protlak, vodu a necháme 15 minut povařit. Před koncem vaření přidáme ještě šťávu z poloviny citrónu, 0,125 másla a česnek. Kousky kuřete osolíme a opepříme a vložíme do zapékací misky. Hotovou omáčkou zalijeme kuře. Část omáčky ještě uchováme na polévání masa během pečení. Kuře vložíme do trouby a pečeme při 180°C asi 30-35 minut. Podáváme s bramborovou kaší nebo i s rýží.