

Kuře pečené v pikantní směsi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře

2 stroužky česneku

2 dl piva

3 lžíce oleje

grilovací koření

1 velká zelená nebo červená paprika

1 sladkokyselá okurka (nemusí být)

2 oloupaná rajčata

1 lžička hladké mouky na zahuštění

sůl

Postup

Postup přípravy: Kuře rozporcujeme, potřeme česnekem se solí a dáme do pekáčku společně se 2 oloupanými rajčaty. Olej smícháme s pivem, grilovacím kořením, velmi drobně nakrájenou paprikou, okurkou a solí.

Promícháme. Touto směsí kuře po celou dobu pečení podléváme. Před dopečením zahustíme omáčku hladkou moukou rozmíchanou v trošce vody. Podáváme s topinkami, chlebem nebo s rýží.