

Kuře na čtvrtek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

2 stroužky česneku

sůl

0,12 másla

Kořeněná omáčka:

5 šálku nakrájené cibule

0,5 šálku kečupu

0,25 šálku vody

1 lžička soli

octa

cukru

worchesterové omáčky

chilli koření

0,5 lžičky pepře

Postup

Postup přípravy: Naporcujeme si kuře na 4 díly, osolíme a vložíme do pekáče. Přidáme máslo, česnek, trochu citronové šťávy a polejeme kořeněnou omáčkou.

Kořeněná omáčka: všechny uvedené ingredience společně povaříme asi 10 minut. Potom spolu s kuřetem pečeme asi 1 hodinu. Jako příloha se hodí hranolky, rýže, brambory, kaše ale i pečivo.