

Galantina z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

sůl

1 lžíce práškové želatiny

Nádivka:

500 g drůbežího mletého masa

100 g sterilovaných žampionů

2 vařená vejce

50 g fazolových lusků

lžička paštikového koření

lžíce koňaku

sůl

Postup

Postup přípravy: Kuře dobře omyjeme. Marinádu připravíme smícháním oleje, medu, sojové omáčky, kečupu a soli. Touto směsí potřeme kuře zevnitř i vně a necháme chvíli odležet. Grilujeme v troubě nejprve prsy dolů nebo napíchnuté na stojánku. Během pečení potíráme zbytkem marinády. Výborně chutná se zeleninou a pečivem.