

Kuře nebo králík po kanadsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře nebo králík

0,12 másla

1 velká cibule

3 stroužky česneku

1 lžička soli

1 lžička octa

1 lžička cukru

1 lžička sojové omáčky

1 lžička worcesteru

0,5 lžičky chilli nebo feferonky

0,25 lžičky mletého pepře

0,5 skleničky kečupu

Postup

Kuře nebo králíka rozporcujeme a dáme na pekáč. Rozpustíme máslo a přidáme všechno koření. Cibuli a česnek nakrájíme na plátky a rovněž přidáme do másla. Touto směsí polijeme králíka nebo kuře a necháme 24 hodiny uležet. Potom jen podlijeme vodou a dáme p