

Pikantní kuře s rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme a vložíme na dvě středně velké, nakrájené a zpěněné cibule, orestujeme.

V misce si připravíme: 1 větší šálek vody, 1 polévkovou lžící sojové omáčky, 1 malá lžička cukru, 1 pol. lžíce citrónové šťávy, 1 pol. lžíce octa, 2-4 česneky rozetřené se solí, 0,5 malé lžičky pepře, 1-2 feferonky, 1 malý kečup, nebo 0,5 velkého. Touto připravenou omáčkou přelijeme orestované kuře a pečeme do měkka asi 0,5 hodiny.

Podáváme s rýží. Na tento způsob lze připravit i králíka.