

Kuře se strouhankou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

máslo

Směs.:

1 lžička kari

1 lžička glutasolu

1 lžíce plnotučné hořčice

2 lžíce petrželky

3 lžíce oleje

2 lžíce citronové šťávy

1 špetka majoránky

2 větší stroužky česneku

Postup

Směs na kuře: Smíchat kari, glutasol, plnotučnou hořčici, petrželku, olej, citronovou šťávu, majoránku, stroužky česneku. Kuře potřeme směsí a necháme asi 2 hodiny odležet v lednici. Pak trochu osolit a posypat přesátou strouhankou. Péct s 0,3 másla, trochu podlijeme (pozor ne na kuře). Nepřikrývat!

Poznámka

od Štěpy