

Kuře na česneku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
česnek
cibule
olej

Postup

Porce kuřete potřeme česnekem a pokapeme olejem. Složíme do mísy, prosypeme sekanou cibulí a necháme alespoň 2 hodiny odležet. Pak osolíme a opékáme na oleji do měkka a do růžova. Šťávu můžeme mírně zaprášit.