

Kuře s tymiánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 kuře, 2 lžíce másla, cibuli, malý celer, 2 snítky tymiánu, lžičku kečupu, sůl

Na marinádu::

3 lžíce octa, půl šálku oleje, bobkový list, 2 hřebíčky, 3 stroužky česneku

Postup

Kuře rozdělíme na porce, osolíme, vložíme do porcelánové misky a posypeme tymiánem. V kastrolku smícháme suroviny na marinádu a svaříme. Do vychladlé přidáme prolisovaný česnek a nalijeme na kuře. Necháme přes noc proležet. V pánvi zahřejeme máslo a krátce na něm opečeme ze všech stran marinované kuře. Přidáme nakrájený celer, přidáme část marinády a pečeme v troubě. Podáváme s opečenými brambory.