

úžasné kuřátko na ohni - budete za hvězdu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře nebo 4 čtvrtky

1 velká cibule

4 stroužky česneku

grilovací koření

Podravka

sůl a 1 kávová lžička slunečnicového oleje



Postup

Jelikož straaaašně rádi grilujeme a opékáme na ohni různá masíčka, chtěla bych se s vámi rozdělit o naši specialitku. Je to rychlé, jednoduché a všem se vždycky dělají boule za ušima. :-)))

Kuřátko se dělá na ohni ve starém kastrolu pod pokličkou!

Kuře si rozčtvrtíme, osolíme, posypeme z obou stran grilovacím kořením a JEN ze spodní strany posypeme ještě trochou Podravky.

Na dno kastrolu si dáme trochu vody (jen aby zakryla celé dno). Zasypeme trochou cibule a česneku a na to naskládáme čtvrtky kuřete. Vršek posypeme zbytkem cibule a česneku a pomalinku zalijeme lžičkou slunečnicového oleje. Zalijeme ještě trochou vody a děláme venku na ohni za občasného dolívání asi 1 a 0,5 hodinky. Během vaření občas kuře lžící nadzvedneme, aby se nám nepřichytlo ke dnu kastrolu.

Když je kuřátko hotové, tak se krásně rozpadá a na dně kastrolu je nádherný sos!

Jak píšu, je to rychlé, jednoduché a hlavně také zdravé!

Vyzkoušejte a sami uvidíte!