

Kuře na čtvrtek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 díly - Kuře na

0,12 másla

2 stroužky česneku

citronová šťáva

Kořeněná omáčka:

0,5 šálku nakrájené cibule

1 lžička soli

1 lžička octa

1 lžička ckru

1 lžička worchesteru

1 lžička chilli

0,25 lžičky pepře

0,5 šálku kečupu

0,25 šálku vody

Postup

Kuře rozdělené na 4 díly osolíme, vložíme do kastrolu, přidáme 0,125 másla, nasekané 2 stroužky česneku, polijeme kořenící omáčkou. Pečeme cca 1 hodinu.

Kořenící omáčka:

smícháme všechny suroviny a 10 min. povaříme. Po vychladnutí omáčkou polijeme kuře a pečeme.