

Labužnická kuřecí křidýlka nebo stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1 kg kuřecích křidýlek nebo stehýnek, 6 lžic rostlinného nebo olivového oleje, 2 lžíce hořčice, 50 g másla, 2 lžičky kari, 8 stroužků česneku, 1 lžička oregána, šťáva z 1 citrónu, 1 lžička glutamatu, sekaná petrželka

Postup

Postup přípravy: Křidýlka nebo stehýnka naložíme do marinády na 24 hodin a dáme do lednice. Druhý den maso mírně osolíme dáme do zapékací misky poklademe plátky másla dle potřeby mírně podlijeme vodou nebo vývarem posypeme strouhankou a pečeme dozlatova. Ozdobíme sekanou petrželkou a podáváme s knedlíkem nebo bramborem.