

Perské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: celé kuře

8 lžic octa

1 lžička mleté papriky

0,5 lžičky mletého pepře

2 lžíce vegety

2 lžičky kari koření

1 cibule

3 stroužky česneku

olej

máslo

grilovací koření

Postup

Postup přípravy: Kuře omyjeme, naporcujeme na menší kousky. S octem rozmixujeme cibuli, stroužky česneku, naředíme trošku vodou a olejem a přidáme všechno koření. Do této směsi kuře naložíme a necháme odležet 24 hodin. Poté pečeme v otevřeném pekáči asi hodinu a potíráme grilovacím kořením a kari s rozpuštěným máslem.