

Pikantní kuře ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce cukru

8 stroužků česneku

1 lžíce worchestrové omáčky

1 lžička soli

1600 g Ingredience: 1 kuře cca

2 velké cibule

50 g másla

100 ml kečupu

Postup

Postup přípravy: Nejprve si přichystáme marinádu. Promícháme kečup s cukrem, worchestrem a nadrobno nakrájenou cibulí. Oloupaný česnek utřeme nebo nasekáme a vmícháme do marinády. Pokud je marináda příliš hustá, můžeme přidat trochu vlažné vody.

Kuře důkladně omyjeme, očistíme a nasekáme na jednotlivé porce. Každou porci ze všech stran pečlivě osolíme. Kousky kuřete položíme do menšího pekáčku a zalijeme připravenou odstátou marinádou. Kuře vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 40 minut při teplotě 200 °C. Během pečení kuře podléváme vodou nebo vývarem a přeléváme marinádou, aby se udělala chutná kůrčička. Hotové kuře podáváme s dušenou zeleninou a domácími těstovinami.