

Chilli kuře na citrónu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžíce másla
2 snítky rozmarýnu
šťáva z jednoho citrónu
1 lžička medu
1 lžíce kečupu
0,5 lžičky koření chilli
1 lžička worcesteru
sůl
pepř
několik kapek tabasca
150 g šalotky
1 ostrouhaný citrón

Postup

Kuře rozčtvrtíme. Na rozehřátém másle je opečeme v pekáči po obou stranách. Lístky rozmarýnu posekáme. Smícháme s citrónovou šťávou, medem, kečupem, chilli, worcesterem, osolíme, opepříme a okořeníme tabascem. Díly kuřete potřeme částí marinády.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Šalotku oloupeme, přidáme k masu, osolíme, opepříme. Vložíme další snítku rozmarýnu. Pečeme asi 40 minut v troubě. Při pečení potíráme kuře zbytkem marinády. Podáváme se šalotkou a plátky citrónu.