

Indiánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
grilovací koření
cibule
jablko
celer
sůl
máslo
brusinkový nebo rybízový kompot

Postup

Kuře potřeme vně i uvnitř grilovacím kořením. Naplníme na osminky nakrájenou cibulí, jablkem a celerem, osolíme a vložíme na pekáč. Rozpustíme máslo a smícháme s grilovacím kořením. Části podléváme, částí během pečení potíráme.
Podáváme s kompotem.

Přílohy:
knedlík, brambory