Kuře po španělsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
3 lžíce kečupu
1 lžíce medu
1 lžíce petrželové natě
1 lžíce nasekané cibule
sůl
špetka šalvěje
2 lžíce citrónové šťávy
1 stroužek česneku

Postup

Kuře osolíme a připravíme si zálivku ze 3 lžic kečupu, 1 lžíce medu, 1 lžíce petrželové natě, 1 lžíce nasekané cibule, soli, špetky šalvěje, 2 lžic citrónové šťávy a 1 stroužku česneku. Vše promícháme a směsí potíráme kuře při pečení.

Přílohy:
brambory, hranolky