

Letní kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

Marináda:

2 lžíce oleje (nejlépe olivového), 1 dcl bílého vína, 2 lžíce citronové šťávy, 2 stroužky česneku, 1 lžíce sekané čerstvé bazalky, sůl

Postup

Kuře rozdělíme na porce, potřeme připravenou marinádou.

Marináda: v misce smícháme všechny ingredience, nesolíme! Přelijeme přes kuře. Necháme odležet, nejlépe přes noc.

Vložíme do pekáčku, osolíme, polijeme zbylou marinádou, podlijeme trochou vody a upečeme do měkka.

Během pečení dle potřeby podléváme vodou a maso přeléváme vypečenou šťávou, aby dostalo kůrčičku.

Podáváme s křupavou bagetou nebo s brambory a hlávkovým salátem.

Varianta: když je kuře poloměkké, přidáme do pekáčku syrové brambory nakrájené na čtvrtky. Osolíme a během pečení přeléváme šťávou. Ta se do brambor vsákne a mají pak výbornou chuť.