

Jordánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg kuřecích řízků

skořice

česnek

cibule

sůl

kečup nebo 2 dcl červeného vína

brambory

Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a obalíme ve skořici. Na vymazaný plech poklademe řízky, posypeme česnekovými a cibulovými plátky a celé pokryjeme brambory, které jsme nakrájeli také na plátky, pokmínováli a osolili. Podlijeme vínem, nebo kečupem rozmíchaným s vodou a pečeme v troubě. (Občas podlejeme vodou).

Kdo nemá rád skořici a její pikantnost, tak by mohl být zklamaný. Mě to chutnalo tak nějak orientálně. Nezařazuji běžně do jídelníčku, ale ráda se k tomuto receptu vracím.