

Filipínské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře rozdělit na cca 10 ks bez kůže (zajistě jde použít jen kuřecí řízky), máslo na potření

Marináda:

0,5 hrnečku sojové omáčky, 1 lžíce zázvoru, 2 lžičky rozmačkaného (ne lisovaného) česneku, 1 lžička soli, 3 lžíce cukru, 0,25 lžičky zeleného drceného pepře, 0,5 lžičky černého pepře, 0,3333333333333333 hrnečku citronové šťávy, 0,25 hrnečku másla

Postup

Postup přípravy: Porce kuřete umyjeme, usušíme. Vidličkou jej důkladně propícháme. Promícháme přísady na marinádu a vše zahřejeme. Touto (teplou) marinádou zalijeme porce kuřete a marinujeme min. 4-6 hodin. V průběhu marinování obracíme. Po této době kuře vyjmeme a osušíme. Potřeme kuře máslem a na rozpálené pánvi pečeme po každé straně cca 15 min.

Jako příloha je nejvhodnější rýže. Marináda by se měla téměř celá nasáknout do porcí.