

Kanadské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 dl vody

5 lžíc kečupu

2 lžíce pikantní sojové omáčky

2 lžičky soli

lžička pepře

lžička kari

2 cibule

125 g másla

Postup

Postup přípravy: Čtvrtky vykostíme a uložíme do pekáče. Z vody, kečupu, sojové omáčky, soli, pepře, kari, nakrájené cibule na kolečka a másla uvaříme lák. Necháme trošku vychladnout a čtvrtky poté zalejeme. Necháme den odstát a pak kuře zhruba hodinku pečeme. Podáváme s bramborovou kaší.