Kuře na Moravance

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 kuře
0,5 másla
1 Moravanka - pikantní zeleninová směs
0,5 sklenice kečupu
0,5 sklenice cibule
0,5 sklenice vody
1 lžíce cukru
1 lžíce octa
pepř
majoránka
paprika

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, nasolíme a potřeme česnekem. Dáme na pekáč a s 0,5 másla (přikryté) pečeme. Mezitím svaříme moravanku a ostatní ingredience. Tímto kuře, (které je z poloviny upečené), polijeme a dáme dopéct. Už nepřikýváme, aby vznikla křupavá kůrčička.
Podáváme s čímkoliv, já mám nejraději hranolky nebo brambory opékačky (něco jako americké brambory).