

Kuře na čtvrtek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička soli

cukru

0,5 lžičky pepře

2 stroužky česneku

0,12 másla

sůl

5 šálku nakrájené cibule

0,25 šálku vody

Ingredience::

worchesterové omáčky

1 kuře

octa

chilli koření

0,5 šálku kečupu

Kořeněná omáčka::

Postup

Postup přípravy: Naporcujeme si kuře na 4 díly, osolíme a vložíme do pekáče. Přidáme máslo, česnek, trochu citronové šťávy a polejeme kořeněnou omáčkou.

Kořeněná omáčka: všechny uvedené ingredience společně povaříme asi 10 minut. Potom spolu s kuřetem pečeme asi 1 hodinu. Jako příloha se hodí hranolky, rýže, brambory, kaše ale i pečivo.