

Marináda na kuře

Kategorie: Ostatní marinády

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

sůl
0,5 lžičky majoránka
0,5 lžičky tymián
1 lžička rozmarýn
1,5 lžic bílé víno
1 lžička sladká mletá paprika
1 špetka mletý černý pepř
3 lžíce olivový nebo slunečnicový olej

Postup

Všechny suroviny důkladně promícháme, necháme tak hodinku odležet a marináda je hotová. Doporučuji kuře marinádou potřít před pečením, nechat odstát, znovu potřít a dát péci. Během pečení ještě několikrát potíráme.

Poznámka

Máte rádi kuře, ale již nevíte, jak jej připravit? Zkuste tuto marinádu.