

Kořeněné kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

1 kuře

citrónová šťáva

2-3 lžíce čerstvé saturejky

sůl

Postup

Rozporcované kuře pokapeme olejem, citrónovou šťávou a posypeme lístky saturejky. Kuře necháme nejméně 2 hodiny v chladu odležet. Potom ho posolíme a upečeme v troubě.

Přílohy:

opékané brambory, chléb