

Kuře na Moravance

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

paprika

1 kuře

1 Moravanka - pikantní zeleninová směs

0,5 sklenice vody

1 lžíce octa

1 lžíce cukru

0,5 sklenice cibule

pepř

0,5 másla

0,5 sklenice kečupu

majoránka

Postup

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).