

Kuře na čtvrtek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře, 2 stroužky česneku, sůl, 50 g másla

0,5 lžičky Kořeněná omáčka: 0,5 šálku nakrájené cibule, 0,5 šálku kečupu, 0,25 šálku vody, 1 lžička soli, octa, cukru, worchesterové omáčky, chilli koření, pepře

Postup

Naporcujeme 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.

Pokud děláme jako přílohu rýži, doporučuji udělat omáčky více.