

Kuře na medu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 lžička sůl
- 2 lžíce sojová omáčka
- 3 stroužky - česnek
- 2 lžičky škrobová moučka
- 2 lžíce med
- 1 kostka masox
- 2 lžíce oleje
- 2 dl voda
- 1 lžička pálivá paprika
- 1 porcované kuře

Postup

Kuře potřeme směsí oleje, sójové omáčky, soli, papriky a česneku a nejméně 2 hodiny (lépe přes noc) necháme uležet. Upečeme a posledních 20 minut přelijeme zálivkou, kterou si připravíme z vody, medu, masoxu. Nakonec přidáme v troše vody rozmíchanou škrobovou moučku. Kuře můžete nahradit také králíkem.