

Kuřecí ražniči pro lenochy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Maso nakrájíme na kousky asi 2x2 cm, aglickou slaninu na proužky, cibuli na kolečka, posypeme kořením a přidáme olej - stačí i slunečnicový. Necháme uležet v lednici aspoň 4 hodiny. V troubě připravíme asi na 200-250 °C za půl hodiny.

Maso je šťavnaté, měkké a s dostatkem šťávy. Byla jsem líná napichovat na špejle, zjistila jsem, že toto je lepší.