

Kuře po Kanadsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Ekucharka

Suroviny

kuře
cibule
4stroužky česneku
0,12 másla
sůl
pepř
ocet
cukr
chilli koření
kečup
sojová omáčka
worchesterová omáčka

Postup

1. Na kuře nakrájíme cibuli, rozmačkáme česnek, zalijeme nálevem a necháme 24 hodin odležet. Poté upečeme v troubě.
2. Nálev: 1/8 másla rozehřát a nechat zchladit, následovně přidáme 1 lžičku soli, 1 lžičku pepře, 1 lžičku octa, 1 lžičku cukru, 1/2 lžičky chilli koření (nemusí být), 1 lžíci kečupu, 1 lžíci sojové omáčky a 1 lžíci worchesterové omáčky.