Kuře na jehle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: fit kuchařka

Suroviny

600 g kuřecích prsíček
200 g slaniny
150 g cibule
MARINÁDA:
3 lžíce sójové omáčky
1 lžíce dezertního vína
1 lžička cukru
1 lžička zázvoru
3 stroužky prolisovaného česneku
sůl
SMĚS NA POTÍRÁNÍ:
2 lžíce medu
2 lžíce sójové omáčky

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na větší kousky a vložíme do marinády, kterou si připravíme smícháním všech ingrediencí. V této marinádě necháme maso nejlépe přes noc. Potom ho spolu se slaninou a cibulí napichujeme střídavě na jehly a během opékání potíráme směsí sójové omáčku a medu.