

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 omáčky a medu.