

Kuře pečené v pikantní směsi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

2 oloupaná rajčata

sůl

3 lžíce oleje

2 stroužky česneku

1 kuře

1 sladkokyselá okurka (nemusí být)

1 velká zelená nebo červená paprika

2 dl piva

1 lžička hladké mouky na zahustění

grilovací koření

Postup

Kuře rozporcujeme, potřeme česnekem se solí a dáme do pekáčku společně se 2 oloupanými rajčaty. Olej smícháme s pivem, grilovacím kořením, velmi drobně nakrájenou paprikou, okurkou a solí. Promícháme. Touto směsí kuře po celou dobu pečení podléváme. Před dopečením zahustíme omáčku hladkou moukou rozmíchanou v trošce vody. Podáváme s topinkami, chlebem nebo s rýží.