

Faraónova slepice s medem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 slepice

2 lžíce medu

1,5, lžíce másla

1 lžíce jemně posekaných burských oříšků

0,5 lžičky mletého zázvoru

tuk na pečení

Postup

Máslo rozpustíme a smícháme s medem. Nařežeme stehna a hrud' slepice a potřeme medovým máslem.

Zbytkem másla potřeme slepici zevnitř. Pečeme na másle nebo na margarínu. Upečenou slepici posypeme oříšky a mletým zázvorem.

Poznámka

Kdysi jsem cestoval starobylou lodí po Nilu. Když jsme nastupovali, opouštěla ji zcela zdecimovaná skupina českých turistů, která se stala údajně obětí tzv. ``faraónovy pomsty`` - tedy žaludečních obtíží, které se vždy na Nilu dostavují čtvrtý den. Faraó