

Letní kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

Marináda:

2 lžíce oleje (nejlépe olivového)

1 dcl bílého vína

2 lžíce citronové šťávy

2 stroužky česneku

1 lžíce sekané čerstvé bazalky

sůl

Postup

Kuře rozdělíme na porce, potřeme připravenou marinádou. Marináda: v misce smícháme všechny ingredience, nesolíme! Přelijeme přes kuře. Necháme odležet, nejlépe přes noc. Vložíme do pekáčku, osolíme, polijeme zbylou marinádou, podlijeme trochou vody a upečeme do měkka. Během pečení dle potřeby podléváme vodou a maso přeléváme vypečenou šťávou, aby dostalo kůrčičku. Podáváme s křupavou bagetou nebo s brambory a hlávkovým salátem. Varianta: když je kuře poloměkké, přidáme do pekáčku syrové brambory nakrájené na čtvrtky. Osolíme a během pečení přeléváme šťávou. Ta se do brambor vsákne a mají pak výbornou chuť.