

Kuře v medové marinádě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 lžíce oleje
2 lžíce citronové šťávy
2 lžíce medu
2 lžičky kari koření
sůl

Postup

Kuře omyjeme, osušíme a rozčtvrtíme. Každý kus ze všech stran osolíme. Z oleje, tekutého medu, citronové šťávy a kari koření si připravíme marinádu - dobře ji rozmícháme a potom s ní potřeme ze všech stran kusy kuřete. Zbylo marinádu si odložíme, budeme ji potřebovat při prečení. Takto upravené kuřecí maso necháme v chladnu minimálně půl hodiny marinovat. Potom můžeme kuře buď péct v troubě nebo grilovat. Během tepelné úpravy ho občas potíráme marinádou. Podáváme s rýží nebo s bramborem a se zeleninovým salátem nebo zeleninovou oblohou.