

Thajské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce nastrohaného čerstvého zázvoru

1 hrnek (250 g) pálivého kečupu nebo salsy

0,5 hrnku citronové nebo limetkové šťávy

0,5 hrnku arašídů

1 kuře nakrájené na porce

případně sůl

Ingredience::

4 lžíce sóji

0,5 hrnku másla z burských oříšků (arašídů)

Postup

Postup přípravy: Předehřejte troubu na 200 °C. Vymažte pekáček olejem a dejte na dno kousky kuřete, kůží dolů, v jedné vrstvě. Smíchejte všechny ingredience vyjma oříšků na hustou omáčku a zalijte s ní kuře.

Zakryjte pekáček a pečte 30 minut. Otevřte, obraťte kousky kuřete a přelejte je šťávou z pekáčku. Pečte dále, tentokrát bez poklice, 20-30 minut. Mezitím si na pánvi s trochou oleje opražte burské oříšky a hotové jídlo s nimi posypte.

Dobrá příloha je rýže vařená místo vody v kokosovém mléce (nikoliv v krému!).