

Kohout na víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře (stejně jsou to všechno kohouti :-), cca 3 dcl červeného vína, sójová omáčka, med, sůl, kmín

Postup

Postup přípravy: V červeném víně rozpustíme lžičku půl lžičky medu, přidáme sójovou omáčku. Celé kuře osolíme uvnitř, položíme do pekáčku, polijeme a zalijeme vínem, teprve potom posypeme povrch solí a kmínem (kmín je možno vynechat nebo nahradit kari kořením) a pečeme na 220 °C. Během pečení poléváme výpekem.

Příloha podle vlastního výběru, je dobré se vším, dokonce i jako kachna s kedlubnovým nebo červeným zelím a bramborem (bramborovým knedlíkem). Recept vznikl původně omylem, protože jsem neměla černé pivo, zato strašnou chuť na kuře ala kachna :-). Chutná trochu jinak, ale taky moc dobře...