

Kuře naložené v mléce a medu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kuřecích prsíček
1 hrnek trvanlivého mléka
3 polévkové lžíce medu
1 lžička Solamylu
sójová omáčka

Postup

Med rozmícháme v mléce, přidáme Solamyl a zastříkneme sójovou omáčkou. Naklepané maso vložíme do nálevu a nejméně den necháme rozležet v lednici.

Potom po obou stranách opečeme na rozpáleném tuku. Před podáváním můžeme ještě podle chuti dokořenit. Maso má karamelovou kůrčičku, lehce nasládlou chuť a je velmi jemné.