

Kuře na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- olej 1 lžíce
- sojová omáčka 1.5 lžíce
- sůl 1 lžička
- drcený česnek 1 lžička
- med 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozporcované kuře (nebo stehna) osolíme a podlijeme troškou vody, lehce zapečeme (asi 10 minut ve vyhřáté troubě na 180°C).

Mezitím si z oleje, sójové omáčky, soli, citrónové šťávy, zázvoru, česneku a medu umícháme marinádu, kterou během pečení kuře často potíráme (marináda by se měla během pečení spotřebovat).

Upečené kuře by mělo mít tmavě hnědou kůžičku.