

Ostré kuře na limetkách a česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Kuře 1 ks
- **Marináda:**
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Šťáva z 1 limetky 5 lžíce
- Med 2 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Pepř černý drcený 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Limetková kůra 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kuře rozdělíme na 8 dílů. Smícháme všechny ingredience na marinádu a marinádu vetřeme do kuřete a necháme minimálně hodinu v lednici uležet. Plátky limetky můžeme dát i pod kůži. Pečeme v troubě předehřáté na 200°C cca 30 - 45 minut podlité trochou vody, aby omáčka nezhořkla. Omáčku necháme trochu zredukovat a zkaramelizovat. Podávat můžeme s bramborovými rösti, hranolky, brambory nebo rýží.