

Kuře po asijsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sezamová semínka 1 hrst
- sekané lístky koriandru 1 hrst
- limetka 1 ks
- **Marináda**
- sladká sojová omáčka 4 lžíce
- chilli omáčka 1 lžíce
- kokosové mléko 4 lžíce
- strouhaný zázvor 1 lžíce
- pomerančová šťáva 1.2 ks
- česnek 2 stroužek
- skořice 1 špetka
- mletý badyán 1 špetka
- semínka fenyklu 1 špetka
- mletý hřebíček 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1

Kuře rozdělte na osm částí a potřete je marinádou smíchanou z uvedených surovin, posypte sezamovými semínky a pečte na plechu pokrytém pečicím papírem asi 35 minut při 190 °C.

2

Kuře by mělo být hodně opečené a křupavé. Podávejte ho s rýží (nejlépe basmati nebo jasmínovou), posypané koriandrem a zakápnuté limetkovou šťávou

Poznámka:

kuře v bio kvalitě o váze asi 1,5 kg