

Kuře s hořčicí II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- porce kuřete 4 ks
- dijonská hořčice 1 lžíce
- anglická hořčice 1 lžíce
- moučkový cukr 0.5 šálek
- citrónová šťáva 4 lžíce
- olej 2 lžíce
- worcesterská omáčka 2 lžička
- sůl, pepř 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky kuřete položíme kůží dolů na gril a zbytek surovin důkladně promícháme v míse. Asi polovinou marinády kuře potřeme a na mírném plameni je grilujeme zhruba 15 minut. Během grilování je potíráme další marinádou. Maso obrátíme, potřeme i z druhé strany a grilujeme dalších 15-20 minut, dokud není hotové. Během grilování je neustále potíráme zbytkem marinády. Kuře podáváme se štouchanými bramborami a zeleninou.