

Kuře po španělsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- Rama Culinesse 1 dl
- česneku 1 stroužek
- nakrájené cibule 100 g
- soli 1 lžička
- cukru 1 lžíce
- worcester 1 kapka
- octa 1 lžíce
- Kečup Hellmann´s 100 ml
- vody 100 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a naporcované kuře vložíme do pekáče a během pečení potíráme kořenovou omáčkou a prolisovaným česnekem. Kořenovou omáčku vyrobíme tak, že cibuli, sůl, ocet, cukr, worcester, pepř, kečup a vodu smícháme a a 15 minut povaříme.