

Kuře na majonéze

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- majonéza 1 ks
- kuře 1 ks
- sůl 1 ks
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna naskládáme do pekáčku a ze všech stran vydatně osolíme. Asi 4 vrchovaté lžíce majonézy smícháme s prolisovaným česnekem (opravdu z celé palice) a naklademe tuto hmotu na kuře ze všech stran.

Dáme odležet do lednice. Stačí sice 1-2 hodiny, já ale nechávám přes noc. Pak opět nanese zbytek majonézy a pečeme asi hodinu. Během pečení můžeme trochu podlít vodou. Nejvhodnější přílohou je bramborová kaše.