

Marináda na kuře

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- majoránka 0.5 lžička
- bílé víno 1.5 lžíce
- olivový nebo slunečnicový olej 3 lžíce
- tymián 0.5 lžička
- sladká mletá paprika 1 lžička
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 lžička
- mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny suroviny důkladně promícháme, necháme tak hodinku odležet a marináda je hotová.

Doporučuji kuře marinádou potřít před pečením, nechat odstát, znovu potřít a dát péci. Během pečení ještě několikrát potíráme.