

Citronové kuřecí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 2 ks
- kuřecí maso 1 kg
- citron 2 ks
- vývar z kostky 300 ml
- máslo 0.75 kostka
- bylinky 1 ks
- koření na gyros 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso očistíme, omyjeme a osušíme. Podle potřeby je nakrájíme plátky podle porcí. Pak je potřeme kořením na gyros a jemně opeříme. Cibule oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Rozehřejeme si troubu. Citrony pořádně omyjeme, případně spaříme a ostrouháme z nich kůru. Pak ze poválíme po stole a vymačkáme z nich šťávu.

Do pekáče dáme máslo a pekáč vložíme asi na 2 minuty do trouby, aby se máslo rozpustilo. Pak do něj přidáme koření na gyros a bylinky, polovinu citronové šťávy, polovinu cibule a kuřecí maso. Nakonec maso posypeme citronovou kůrou a druhou polovinou cibule dáme zapéct.

Podle potřeby maso otáčíme a podléváme vývarem a vypečenou šťávou. Asi 10 - 15 minut před dopečením maso podlijeme zbylou citronovou šťávou.

Masíčko krásně voní po citronu, másle a bylinkách.