

Izraelské sladké kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí stehno 400 g
- cibule 2 ks
- **na ozdobu**
- sezamová semínka 1 ks
- **omáčka**
- kečup 0.5 hrnek
- cukr 2 lžíce
- med 0.5 hrnek
- sladká chilli omáčka 0.5 hrnek
- sójová omáčka 0.3 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Izrael

Počet porcí: 3

Postup:

Cibule oloupeme, nakrájíme na kolečka a poté položíme na dno pekáče. Poté smícháme dohromady med, sladkou chilli omáčku, kečup, sójovou omáčku a cukr v jedné míse dohromady. Důkladně promícháme, dokud nám nevznikne tmavě červená omáčka.

Troubu předehřejeme na 180 °C a kuřecí stehýnka důkladně opláchneme ve vodě. Poté jednotlivá stehýnka namočíme celá do omáčky. Stehýnka dáme na pekáč a zbytkem omáčky je důkladně zalijeme. Pekáč zakryjeme alobalem, dáme do trouby a pečeme po dobu 1 - 1,2 hodiny.

Izraelské sladké kuře podáváme s americkým brambory, hranolky či rýží.