

Pikantní grilované kuře v medové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Sójová omáčka 6 lžíce
- Med 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 2 lžička
- Tabasco 3 kapka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozdělíme na menší dílky. V kastrolku rozehřejeme sójovou omáčku, med a olej a na malém ohni mícháme, dokud se med nerozpustí. Pak přidáme drobně nasekaný česnek a ochutíme solí a tabaskem. Zchladlou marinádou polijeme kuře a v uzavřené nádobě necháme aspoň 12 hodin marinovat. Několikrát obrátíme. Kuře pomalu grilujeme nebo pečeme a během toho potíráme zbytkem marinády. Kuře je velice dobré teplé i studené.