Mexické kuře

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Slepičí bujón 1 kostka
- Kečup ostrý 3 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Worchestrová omáčka 2 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Chilli 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 0.5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V 200 ml vody rozvaříme bujón. Přidáme kečup, rozmačkaný česnek, worcestrovou omáčku, podle chuti pepř a chilli (cca po čtvrt lžičce). Rozmícháme a nalijeme do pekáče s pokrájenou cibulí. Na to naskládáme lehce osolené naporcované kuře. Přikryté vložíme do trouby vyhřáté na 210°C, po 20 minutách ztlumíme na 190°C. Během pečení podléváme šťávou zpod kuřete, ke konci pečení odkryjeme, aby maso získalo pěknou barvu. V půl hrnku vody rozkvedláme trochu mouky a asi 15 minut před koncem pečení vlijeme do pekáče, promícháme a necháme provařit. Šťávy není moc, kdo rád rýži s více šťávou, může surovin na ni přidat (k 1 kuřeti jsem dala všeho ostatního dvojnásobné

množství).