

Kuře v pikantním nálevu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Chilli paprička 0.5 lžička
- Hořčice 1 lžíce
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Sójová omáčka 3 lžička
- Voda 200 ml
- Olej 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedených přísad v míse připravíme nálev, do kterého naložíme jednotlivé porce kuřete a necháme marinovat v lednici alespoň přes noc, zakryté poklicí. Kousky masa naskládáme do tukem vymazaného pekáčku a upečeme v troubě při 190 stupňů doměkka. Během pečení podléváme nálevem. Hotové podle chuti osolíme, opepříme a podáváme s rýží nebo vařenými bramborami.