

Kanadské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cukr krupice 1 lžíce
- cibule 1 ks
- kuře 1 ks
- máslo 0.12 ks
- chilli 1 lžička
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- kečup 0.5 sklenice

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře opláchneme a rozdělíme na 4 díly, aby se lépe a rychleji propeklo. Vložíme je do zapékací misky či pekáčku a připravíme směs. Do misky připravíme rozpuštěné máslo, přidáme pokrájenou cibuli, kečup, vodu, cukr, worcestr. omáčku, sůl, chilli, pepř, rozdrcený česnek a nakonec citronovou šťávu.

Směs zamícháme a potíráme jí kuřecí maso ze všech stran. Pečeme asi 1 hodinu, dokud není maso měkké a jde dobře oddělit od kosti.

Po upečení maso vyjmeme z omáčky, nakrájíme, vložíme zpět a necháme dostatečně prohřát. Podáváme s rýží.