

Ingrediencie

kurča alebo celé kuracie stehná, soľ

marináda: 3 lyžice masla, 1 lyžica medu, 2 lyžice sójovej omáčky, 140 g paradajkového pretlaku, 1 lyžička soli, 1 lyžička chilli, 0,5 lyžičky škorice

Postup

Umyté a usušené kurča naporcujeme a zo všetkých strán zľahka posolíme. Naskladáme do vymasteného pekáča.

Maslo rozpustíme, vmiešame med, pretlak, soľ, chilli, škoricu a dôkladne vymiešame. Marinádou potrieme kurča v pekáči. Podlejeme trochou vody cca 150 ml a prikryjeme alobalom.

Vložíme do rúry vyhriatej na 210 stupňov a pečieme približne 45 minút. Potom alobal zložíme a za občasného podlievania dopečieme dozlatista. Podávame s ryžou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Červené kurča

Štvrtok, 07 August 2014 15:48

