

Ingrediencie

1 kg kuracieho mäsa, 3 lyžice medu, 1 lyžička dijonskej horčice, 1 lyžička horčičných semien, 2 lyžice sójovej omáčky, 2 lyžice olivového oleja, 3 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie, kari korenie

Postup

Zmiešame med, horčicu, sójovú omáčku, soľ, čierne korenie, horčičné semená, kari korenie s olejom a prelisovaným cesnakom. Kuracie mäso dáme do nádoby a zalejeme ho marinádou. Necháme v chlade cez noc odstáť.

Hotové mäso preložíme na pekáč. Rúru vyhrejeme na 200 stupňov a mäso za občasného podlievania upečieme. Podávame s ryžou alebo zemiakmi.

