



Šťavnaté kuracie mäso v žemli

.

//

.

čas prípravy: 40 minút

### **Suroviny:**

1 kura, žemle, horčica, cibuľa

### **Marináda:**

Olej, vegeta, mletá sladká paprika, mleté korenie, mletá rasca, grilovacie korenie, cesnak, rozmiešame v miske.

### Pracovný postup:

Kura rozporciujeme a odstránime kožu. Na plech nalejeme 1 dl oleja a poukladáme rozporciované kúsky. Každý potrieme z obidvoch strán marinádou. Pridáme nakrájanú cibuľu na plátky a premiešame s olejom. Pečieme pri 200 stupňoch, 30 minút. Rozrežeme si žemličky, natrieme ich s horčicou pridáme cibuľu a kuracie mäso.



Dobrú chuť!

.

//

.