

Kuracie prsia na ihle

kuracie prsia

paprika kalifornská farebná

cuketa

cibuľa

marináda

soľ

korenie na hydinu

korenie provensalské

horčica plnotučná

kečup jemný

olej

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na väčšie kúsky, vložíme do marinády na 1 hodinu a uskladníme v chladničke.

MARINÁDA:

Zmiešame spolu soľ, korenie, horčicu, kečup a olej. Cibuľu a cuketu nakrájame na kolieska, papriku na menšie štvorce. Marinované mäso spolu s paprikou, cibuľou a cuketou striedavo napichujeme na ihlu. Mäso poukladáme do pekáča, dolejeme marinádou a vodou. Pečieme v rúre 30 minút na 180°C.

PRÍLOHA: ryža, opekané zemiaky. Vhodná kombinácia je zaliať syrovou omáčkou.