

Kuře Marbella

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

12 ks	kuřecí paličky
1 palice	česnek
1 hrst	sušené švestky
250 ml	bílé víno
3 lžíce	vinný ocet
4 lžíce	panenský olivový olej
4 lžíce	hnědý (třtinový cukr)
3 lžíce	olivy
2 lžíce	oregano, rozmarýn popř. jiné čerstvé bylinky
1 lžička	sůl



Postup přípravy

Máme-li celé kuře, rozdělíme ho nejprve na menší porce. V misce si smícháme olivový olej s vinným octem, nakrájenými švestkami a olivami, oreganem a prolisovaným česnekem. Dochutíme solí a do této marinády naložíme kousky kuřecího masa. Necháme přes noc v chladu marinovat. Druhý den naskládáme maso do pekáčku (kůží nahoru), posypeme cukrem a zalijeme bílým vínem. Pekáč přiklopíme a dáme péct do trouby vyhřáté na 170 °C. Pečeme zhruba hodinu, pak víko odklopíme a necháme dopéct dozlatova. Podle potřeby poléváme vypečenou šťávou.

Náš tip: Podáváme s bílým pečivem a nakládanými kapary.