

Kuře na mandarinkách

Časová náročnost: 160 minut

Seznam přísad

1 ks	celé kuře
4 lžíce	olivový olej
2 lžíce	sojová omáčka
2 lžíce	med
asi 3 cm	čerstvý zázvor
4 stroužek	česnek
2 lžíce	sladkokyselá pikantní omáčka
1 lžíce	sůl
2 ks	cibule
100 g	máslo
10 ks	mandarinka
1/2 l	voda



Postup přípravy

Kuře očistíme a omyjeme. Z olivového oleje, sojové omáčky, medu, nastrouhaného zázvoru, prolisovaného česneku, pikantní omáčky a soli si připravíme marinádu. Touto marinádou potřeme kuře zevnitř i zvenčí a dáme do ledničky asi na 2 hodiny odležet. Do pekáče poklademe pokrájenou cibuli, kousky másla, oloupané a nakrájené mandarinky a zalijeme trochou vody. Navrch položíme marinované kuře a dáme péci do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. V průběhu pečení kuře otáčíme, podléváme mandarinkovým výpekem (případně i další vodou) a necháme upéct dozlatova - bude to trvat přibližně 1 a 1/2 hodiny. Hotové kuře na mandarinkách podáváme s dušenou rýží nebo vařenými brambory.