

Kura s citrónovou omáčkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vykostené kura bez kože osolíme, okoreníme a pečieme na oleji. Priebežne ho polievame omáčkou pripravenou z citróna a podlievame vodou.

Omáčka: Zmiešame cibuľu nakrájanú najemno, tymian, citrónovú šťavu, prelisovaný cesnak, olej a soľ.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Citróny** - 20 g
- **Kuracie mäso** - 200 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

