

Kuře s citrónovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vykostěné kuře bez kůže osolíme, opepříme a pečeme na oleji. Průběžně ho poléváme omáčkou připravenou z citrónu a podléváme vodou.

Omáčka: smícháme cibuli nakrájenou najemno, tymián, citrónovou šťávu, prolisovaný česnek, olej a sůl.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 22 g

