

Břeťovy uzené kuřecí čtvrtky

Pokud vás mají navštívit přátelé nebo rodina, uzené kuřecí čtvrtky podle Břeti jsou skvělým výběrem a nikdy nezklamou.

Co budeme potřebovat?

- Kuřecí maso
- Sůl

Příprava

1. Kuřecí maso očistíme a opláchneme.
2. Připravíme si lák z 60 gramů soli na litr převařené vody a čtvrtky do něj vložíme a necháme v lednici.
3. Po 24 hodinách maso povaříme na 15 minut v čisté vodě.

Uzení

1. Zavěsíme čtvrtky do vyhřáté udírny, necháme oschnout a pak zapálíme generátor kouře.
2. Udíme 7 hodin na 70 stupňů.

Dobrou chuť vám přeje celý

Tým Udíme doma