

Kuře se zelenou paprikou z Řecka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
3 lžíce másla či oleje
0,5 sklenky bílého vína
7 očištěných ořechů
sůl
pepř
voda

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme a osmahneme na másle ze všech stran. Pomalu podléváme vínem, až se vytvoří pára. Podlijeme ještě sklenkou vody a dusíme. Je-li třeba, podléváme během dušení horkou vodou. Když je kuře měkké, vyjmeme ho na mísu. Do šťávy přidáme nastrohané ořechy a necháme několikrát přejít varem. Nezahušťujeme. Pak už jen vložíme kuře zpátky do hrnce, přihřejme a podáváme. Stačí velmi jednoduchá příloha.