

Kuře floretinské

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
1 cibule
1 mrkev
kousek celeru
bobkový list
šťávu z půlky citrónu
1,25 dl bílého vína
1 vejce
hladkou mouku
sůl
pepř
olej na smažení

Postup

Kuře rozdělíme na porce, cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev a celer jemně nastrouháme, přidáme k cibuli a zalijeme bílým vínem a citrónovou šťávou a ještě přidáme rozdrobený bobkový list. Do této směsy vložíme porce kuřete a necháme nejlépe přes noc odležet v chladu. Dbáme aby maso bylo směsí dobře pokryto. Před přípravou maso osušíme, obalíme v hladké mouce a rozšlehaném vajíčku, které lehce osolíme a opeříme. V rozehřátém oleji potom všechno osmažíme. Podáváme s bramborem. Nezapomeneme na zeleninový salát.