

Toskánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
lístky šalvěje
olej
pepř
bílé víno
Kuře
rajčata
česnek

Postup

Kuře rozdělené na jednotlivé porce osolíme, necháme odležet. Na oleji opečeme na proužky nakrájený česnek, přidáme nasekané lístky šalvěje, vložíme kuře a opečeme ze všech stran. Zalijeme bílým vínem, přidáme na kousky nakrájená rajčata a dusíme. Ochutíme pepřem, popřípadě dosolíme. Příloha: brambory.