

Italské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

5 malých cibulek

2-3 lžíce rajčatového protlaku

1,5 sklenice suchého bílého vína

4 lžíce hladké mouky

3 lžíce oleje

špetka sladké papriky

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Kuře omyjeme, očistíme a rozdělíme na 6 porcí. Cibulky nakrájíme na kolečka a na oleji necháme zůžovět. Přidáme rajčatový protlak a víno, promícháme a asi 3 minuty zahříváme. Vložíme porce kuřete a na mírném ohni 45 minut dusíme, až maso změkne. Mouku smícháme s malým množstvím vody nebo vína, přidáme sladkou papriku, sůl a pepř. Vlijeme k masu a vše na mírném ohni dusíme ještě 5 minut. K jídlu se výborně hodí zeleninový salát a rýže nebo těstoviny.