Kuřecí prsíčka na červeném víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:Documents and SettingsMonikaDokumentyReceptyBEDRUNKABedrunka - Recepty - kuře.htm

Suroviny

600 g kuřecích prsíček
500 ml červeného vína
100 g karotky
4 stroužky česneku
5 lžic oleje
150 g slaniny
150 g cibulek
250 g žampionů
0,5 lžičky solamylu
sůl
bobkový list
tymián
pepř
Na ozdobu:
červená paprika
petrželka

Postup

Kuřecí prsíčka lehce naklepeme. Karotku očistíme, nakrájíme na plátky, zalijeme červeným vínem a olejem, přidáme sůl, koření a česnek nakrájený na plátky. Směs krátce povaříme a necháme vychladnout. Pak prsíčka vložíme do marinády a necháme na chladném místě asi 8 hodin odležet. Poté maso vyjmeme a marinádu přecedíme. Slaninu nakrájíme na proužky, očištěné cibulky přepůlíme. Slaninu, cibulky a maso krátce orestujeme. Potom zalijeme trochou marinády a pod pokličkou dusíme doměkka. Ve zbylé marinádě rozetřeme dohladka solamyl. Asi po 20 minutách přidáme pokrájené žampiony a zalijeme je marinádou se solamylem. Prsíčka upravíme na míse a ozdobíme petrželkou a proužky červené papriky. Podáváme s rýží.