

Kuřecí prsíčka na červeném víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - 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 dohledka 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.