

Kuře na česneku a víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kuře

česnek

olej

chilli papričky

petržel nebo libeček (nat')

Postup

Kuře rozdělím na porce. Orestujeme v oleji (nejlépe ve fritovacím hrnci). Připravíme si česnek, který nakrájíme na plátky (jedna velká palice). Na pánev nalijeme trochu oleje. Přendáme kuře na pánev, posypeme česnekem a ještě chvíli restujeme. Nakrájíme petržel (libeček), jen velmi hrubě. Posypeme jí kuře. Zalijeme bílým vínem a chvíli povaříme. Podáváme s brambory.