

Kuře a mandle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
grilovací koření
olej
svazeček mladé cibule
tymián
bobkový list
petrželová nat' a česnek

Postup

Naporcované a grilovacím kořením okořeněné kuře opečeme na oleji s mladou cibulkou, tymiánem, bobkovým listem, petrželí a česnekem. Pak zalijeme bílým vínem a necháme dusit, až změkne. Kuřecí kousky vyjmeme, necháme v teple, a do šťávy přimícháme nadrobno usekané mandle utřené s natvrdo uvařenými žloutky. Necháme ještě povařit a teplé porce kuřete šťávou na talíři přelijeme. Můžeme jíst s rýží, vařenými lusky i bramborovými kroketami.