

Kuře se švestkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g cukr

sůl

2 ks vejce

strouhanka

tuk

1 ks cibule

1 lžíce sádlo

1 ks kuře

1 kg sušené švestky

mletá červená paprika

Postup

Celé kuře uvaříme v osolené vodě, vykostíme a naporcujeme. Sušené švestky rovněž uvaříme ve vodě. Mezitím nakrájíme najemno cibulku a osmahneme ji na lžíci sádla. Do cibule vmícháme papriku a vařené švestky. Zalijeme vývarem z kuřete a ještě povaříme na mírném ohni. Až se tekutina odpaří, přidáme cukr a ještě trochu provaříme.

Uvařené kuře obalíme v trojobalu, osmažíme a podáváme s vynikající švestkovou přílohou