

Kuře s vinnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks žloutek

1 ks kuře

kořenová zelenina

80 g máslo

ocet

cibule

muškátový květ

sůl

cukr

1 dl bílé víno

citron

hladká mouka

2 dl smetany

Postup

Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na másle. Poté zeleninu překypeme do hrnce, přidáme osolené kuře a zakryjeme pokličkou. Necháme podusit v troubě až doměkka.

Kuře vyjmeme a k zelenině přidáme řidší máslovou jíšku, víno, trochu octa, cukr, citronovou kůru, špetku muškátového květu a povaříme.

Úplně nakonec přidáme smetanu, ve které jsme rozšlehali žloutek. Vzniklou omáčku propasírujeme přes husté síto, povaříme, vložíme do ní naporcované kuře a prohřejeme.

Podáváme s knedlíkem, nebo s vařeným bramborem.