

Kuře na kaparech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička - cukr
1 dl olej
50 g šunka
2 lžičky - hořčice
1 lžička - kopr
1 lžíce - kapary
0,25 lžičky - zázvor
1 dl bílé víno
250 g kysaná smetana
muškátový oříšek
sůl a pepř
900 g kuřecí prsíčka
0,5 ks citron (šťávu)
worchester
máslo na zjemnění

Postup

Kuřecí prsíčka nakrájíme na plátky, které jemně naklepeme, osolíme a opepříme. Také je lehce zasypeme muškátovým oříškem a zázvorem. Maso pak opečeme z obou stran na rozehřátém oleji.

Opečené plátky prsíček vyjmeme z pánve a odložíme do tepla. Na stejné pánvi ohřejeme kysanou smetanu předem rozmíchanou s vínem, hořčicí, šťávou z kaparů, worchestrem, koprem, cukrem a citronovou šťávou. Nakonec přidáme celé kapary a zjemníme máslem.

Do takto připravené omáčky vložíme opět maso a ještě několik minut prohřejeme. Jednotlivé porce rozdělíme na talíře, přelijeme omáčkou a každý plátek dozdobíme šunkou nakrájenou na jmené nudličky.

Hotové kuře podáváme s dušenou rýží.