

Kuřecí na bazalce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička bazalky

sůl

2 lžíce červeného vína

pepř

2 stroužky česneku

1 lžička oleje

2 lžíce kečupu

1 dcl smetany

Ingredience: kuřecí maso

Postup

Postup přípravy: Kuřecí maso naklepeme, osolíme, opepříme a orestujeme na oleji. Přidáme nasekaný česnek, bazalku, kečup, smetanu a červené víno. Vše společně orestujeme a podáváme. Příloha dle vlastního výběru.