

Kuře na francouzský způsob

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Kuře omyjeme, dáme na pánev. Přidáme na kostičky pokrájené máslo. Posolíme, opepříme, opaprikujeme a přidáme česnek. Dusíme do měkka, za občasného podlévání vodou, aby nám zbyla šťáva na omaštění noků.
2. Noky: 0,5 kg polohrubé mouky, půl prášku do pečiva, mléko a vejce smícháme v misce, polévkovou lžící vykrajujeme noky a dáváme do vroucí vody. Jakmile vyplavou jsou hotové - asi 6 min.
3. Na uvařené noky dáme trochu změkklého másla promastíme a nasypeme asi 250 g strouhaného sýra s taveným dohromady a promícháme.
4. Podáváme ihned teplé. Porce kuřete a noků na talíři polijeme šťávou z kuřete.

Poznámka

francouzsky