

Kuře na estragonu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
2 cibule
2 lžíce oleje
100 ml bílého vína
pepř
500 g rajčat
4 stroužky česneku
petrželka
estragon
vývar z masa

Postup

Kuře naporcujeme a s nadrobno pokrájenou cibulí opečeme na oleji. Jakmile cibule zežloutne, podlijeme kuře vínem. Osolíme, opepříme, přidáme nakrájená rajčata a dusíme.

Když je maso měkké, přidáme prolisovaný česnek, nasekanou petrželku a estragon a zředíme vývarem. Krátce povaříme.

Přílohy:

rýže, vařený brambor