

Kuře s vinnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g slaniny

1 lžice oleje

1 kuře

sůl

pepř

1 hlávka bílého zelí

špetka papriky a cukru

250 ml bílého vína

250 ml zeleninového vývaru

2 lžice kysané smetany

1 lžice sekané petrželky

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky a vyškváříme ji na oleji. Škvarečky vyjmeme z tuku. Kuře rozdělíme na díly. Zelí rozkrojíme na osminky. Na vyškvařený tuk položíme kousky masa a po obou stranách opečeme. Vyjmeme je a uložíme do tepla. Na tuku potom opečeme i zelí. Do hrnce vrátíme kousky masa, posypeme je slaninou, osolíme, opepříme a přidáme špetku cukru a papriku. Maso podlijeme vínem s vývarem a dusíme doměkka asi 50 minut. Maso se zelím vyjmeme uložíme do tepla. Omáčku svaříme na polovinu a zjemníme ji smetanou. Maso a zelí jí přelijeme a posypeme petrželkou.