

# Toskánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

kuře  
sůl  
olej  
česnek  
lístky šalvěje  
bílé víno  
rajčata  
pepř

## Postup

Kuře rozdělené na jednotlivé porce osolíme a necháme odležet.

Na oleji opečeme na proužky nakrájený česnek, přidáme nasekané lístky šalvěje, vložíme kuře a opečeme ze všech stran. Zalijeme bílým vínem, přidáme na kousky nakrájená rajčata a dusíme. Ochutíme pepřem, popřípadě dosolíme.

Přílohy:  
brambory