

Toskánské smažené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

5 lžic oleje

šťáva z půlky citronu

mouka

vejce

strouhanka

olej na smažení

sekaná petrželová nať

sůl

mletý pepř

citrón na ozdobu

Postup

Vykuchané, očištěné a omyté kuře rozdělíme na menší kousky, osolíme je, opepříme a potřeme olejem, do kterého jsme přidali šťávu z půlky citronu a necháme alespoň 0,5 hodiny v chladu odležet. Potom kousky kuřete obalíme v mouce, vejcích a strouhance a osmažíme na rozehřátém oleji dozlatova. Dáme na teplou mísu, posypeme sekanou petrželkou a ozdobíme citrónem.

Přílohy:

bramborová kaše, vařené brambory