

Plzeňské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře - Ingredience:

lžíce haldké mouky

1 cibule

0,25 l světlého plzeňského piva

hrst rozinek

2 bobkové listy

pepř

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Kuře rozdělíme na 4 porce a osolíme a opepříme jej, osmažíme pokrájenou cibuli dozlatova a přidáme na ni porce kuřete a opečeme jej po všech stranách. Podlijeme vodou, přidáme bobkové listy, vložíme do vyhřáté trouby a za častého podlévání a obracení upečeme dozlatova Měkké kuře vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a zalijeme pivem. Promícháme, šťávu provaříme, vyjmeme bobkové listy a přidáme namočené rozinky, vložíme porce kuřete a prohřejeme. Kuře podáváme přelité šťávou s rozinkami. Jako příloha je nejlepší bramborová kaše.