

Smažená kuřata po bavorsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g žampionů

mléka

2 žloutky

1,5 lžice hladké mouky

1 dl bílého vína

strouhanka

Ingredience::

hladká mouka

100 g parmezánu

sůl

Omáčka::

olej na smažení

2-3 vejce

Postup

Postup přípravy: Kuřata rozčtvrtíme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance, smíchané se stejným množstvím strouhaného sýra. Smažíme na oleji.

Omáčka: z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, přidáme na másle podušené žampiony a povaříme 15 minut. Po odstavení z ohně přidáme 1 žloutek rozmíchaný ve víně. Omáčku podáváme ke kuřatům.