

Jachnija z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře - Ingredience:

5 lžic oleje

sklenka vína

300 g cibule

2 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce hladké mouky

1 lžíce mleté papriky

pepř

sůl

Postup

Postup přípravy: Očištěné kuře nakrájíme na čtvrtky, osolíme, opepříme a necháme chvíli odležet. Na plátky nakrájenou cibuli orestujeme na oleji, posypeme paprikou, vmícháme rajčatový protlak, přidáme porce kuřete, podlijeme vínem a dusíme doměkka. Při dušení maso podléváme vodou, ke konci dušení šťávu zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě. Podáváme s rýží nebo brambory a s paprikovým, okurkovým nebo rajčatovým salátem.