

Jiříkovo kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuře

mrkev

petržel

celer

polosuché víno

celý pepř

bobkový list

nové koření

sůl

olivový olej

mouka hladká

smetana sladká

zázvor mletý

Postup

Postup přípravy: Kuře rozdělíme na porce a osolíme. Zeleninu pokrájíme na kostky či kolečka a vložíme do vymazaného pekáče přidáme divoké koření podlijeme trochou vína (2 dcl) a pečeme do zlatova. Pak kuře vyjmeme, šťávu vysmahneme, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme přidáme lžičku mletého zázvoru a zředíme opět trochou vína, ale může být již vývar. Na závěr dáme sladkou smetanu a dochutíme solí. Kdo má raději otrejší může přidat špetku mletých chilli papriček. Podáváme s rýží nebo bramborem.