

Kuře Florentin

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

2 vejce

100 g parmazánu

pepř

mouka

2 dcl bílého vína

0,25 l vývaru

Ingredience::

150 g másla

1 kuře

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, porce vykostíme, obalíme v mouce a ušlehaných vejcích se solí, pepřem, trochou mouky a 4 lžicemi strouhaného parmazánu. Smažíme na másle. Připravíme omáčku: uděláme světlou jíšku (z másla a mouky), za stálého míchání přiléváme vývar a víno. Vaříme, až je omáčka hustá a hladká. Procedíme ji a přidáme zbytek strouhaného parmazánu. Omáčkou poléváme usmažené porce kuřat.