

Almendrada

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
sůl
pepř
4 lžíce másla
cibuli
2 karotky
0,25 l bílého vína
0,5 lžičky sladké papriky
150 g mandlí
3-4 rajčata
šlehačku
máslo.

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme. Na lžici másla zpěníme nakrájenou cibuli a kostičky karotky, podusíme, přidáme maso, polijeme zbytkem másla, podlijeme vodou a pečeme v troubě. Během pečení poléváme vínem a šťávou, ke konci posypeme paprikou a přidáme oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata. Mandle spaříme, oloupeme, nasekáme, osmahneme na lžici másla, přilijeme šlehačku, uvedeme do varu, ale nevaříme. Na talíři podáváme kuře se šťávou, omáčku pak zvlášť v omáčnicku, jako přílohu hranolky.