

Kuře po gruzínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

několik lžic bílého vína
kari koření a grilovacího koření
lžičku mleté sladké papriky
2 lžíce rajčatového protlaku
2-3 lžíce oleje
cibuli
0,5 citronu, - šťávu z
petrželku.
sůl
vývar z masoxu
pepř
1 kuře

Postup

Kuře naporcujeme, osolíme a obalíme ve směsi pepře, papriky, kari a grilovacího koření. Na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme maso a po všech stranách zprudka opečeme.

Podlijeme vývarem, zmírníme ohen, přidáme protlak a dusíme doměkka, dle potřeby podléváme vývarem, přeléváme šťávou a obracíme. Před koncem přidáme citronovou šťávu a víno.

Podáváme s brambory sypanými petrželkou.