

Kuře na francouzský způsob

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře nebo kuřecí čtvrtky 4 ks
česnek asi 8 větších stroužků, kdo má rád i více
125 g másla
sůl a pepř
paprika sladká
NOKY:
polohrubá mouka
prášek do pečiva
sklenka mléka
1 vejce
špetka soli
250 g strouhaného sýru
2 ks taveného smetanového sýru Apetitto

Postup

1 Kuře omyjeme, dáme na pánev. Přidáme na kostičky pokrájené máslo. Posolíme, opepříme, opaprikujeme a přidáme česnek. Dusíme do měkka, za občasného podlévání vodou, aby nám zbyla šťáva na omaštění noků.
2 Noky: 0,5 kg polohrubé mouky, půl prášku do pečiva, mléko a vejce smícháme v misce, polévkovou lžící vykrajujeme noky a dáváme do vroucí vody. Jakmile vyplavou jsou hotové - asi 6 min.
3 Na uvařené noky dáme trochu změkklého másla promastíme a nasypeme asi 250 g strouhaného sýra s taveným dohromady a promícháme.
4 Podáváme ihned teplé. Porce kuřete a noků na talíři polijeme šťávou z kuřete.