

Kuře v americké omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

čtvrtky kuřete

mouka

olej

cibule

česnek

víno

slepičí vývar

rajský protlak

bobkový list

sůl

pepř

bazalka

Postup

Čtvrtky kuřete vložíme do kastrolu na rozpálený olej, zaprášíme moukou, přidáme drobně nakrájenou cibuli a česnek, podusíme. Postupně přidáváme víno, slepičí vývar, rajský protlak, bobkový list, sůl, pepř a bazalku.

Vaříme asi hodinu.

Přílohy:

brambory, rýže