

Kuře s vinnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávka bílého zelí
1 kuře
250 ml zeleninového vývaru
pepř
2 lžíce kysané smetany
250 ml bílého vína
100 g slaniny
sůl
1 lžíce sekané petrželky
špetka papriky a cukru
1 lžíce oleje

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky a vyškvaříme ji na oleji. Škvarečky vyjmeme z tuku. Kuře rozdělíme na díly. Zelí rozkrojíme na osminky. Na vyškvařený tuk položíme kousky masa a po obou stranách opečeme. Vyjmeme je a uložíme do tepla. Na tuku potom opečeme i zelí. Do hrnce vrátíme kousky masa, posypeme je slaninou, osolíme, opepříme a přidáme špetku cukru a papriku. Maso podlijeme vínem s vývarem a dusíme doměkka asi 50 minut. Maso se zelím vyjmeme uložíme do tepla. Omáčku svaříme na polovinu a zjemníme ji smetanou. Maso a zelí jí přelijeme a posypeme petrželkou.