

Pikantní stehýnka a prsa na česneku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kuřecích stehýnek

2 porce kuřecích prsou

6-8 stroužků česneku

5 lžic másla

400 ml slepičího bujónu z kostky

rozmarýn

2 lžíce másla

2 lžíce hladké mouky

sůl

bílý pepř

Postup

Porce kuřete, rozpůlíme a potom v rozpuštěném másle na pánvi dozlatova opečeme. Osolíme a opeříme. Přidáme oloupané a na půlky překrájené stroužky česneku a šťávu rozředíme slepičím bujónem, který si předem připravíme z kostky. Rozmarýn přidáme k masu. Přiklopíme poklicí a necháme při střední teplotě asi 40 minut dusit.

Hotové maso vyjmeme. Z tuku a mouky si připravíme světlou jíšku, dobře ji rozmícháme v omáčce, přivedeme k varu a přibližně 5 minut povaříme. Stehýnka a prsa vložíme zpět do šťávy, prohřejeme a servírujeme na nahřátých talířích.

Přílohy:

bílý chléb