

Smažená kuřata po bavorsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej na smažení

2 mladá kuřata

100 g parmezánu

strouhanka

hladká mouka

2-3 vejce

2 žloutky

omáčka::

mléka

100 g žampionů

1 dl bílého vína

1 a 0,5 lžíce hladké mouky

2 lžíce másla

sůl

Postup

Kuřata rozčtvrtíme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance, smíchané se stejným množstvím strouhaného sýra. Smažíme na oleji.

Omáčka: z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, přidáme na másle podušené žampiony a povaříme 15 minut. Po odstavení z ohně přidáme 1 žloutek rozmíchaný ve víně. Omáčku podáváme ke kuřatům.

Přílohy:

vařené brambory