

Toskánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře

sůl

olej

česnek

lístky šalvěje

bílé víno

rajčata

pepř

Postup

Kuře rozděléné na jednotlivé porce osolíme a necháme odležet.

Na oleji opečeme na proužky nakrájený česnek, přidáme nasekané lístky šalvěje, vložíme kuře a opečeme ze všech stran. Zalijeme bílým vínem, přidáme na kousky nakrájená rajčata a dusíme. Ochutíme pepřem, popřípadě dosolíme.

Přílohy:

brambory