

Toskánské smažené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
5 lžic oleje
šťáva z půlky citrónu
mouka
vejce
strouhanka
olej na smažení
sekaná petrželová nať
sůl
mletý pepř
citrón na ozdobu

Postup

Vykuchané, očištěné a omyté kuře rozdělíme na menší kousky, osolíme je, opepříme a potřeme olejem, do kterého jsme přidali šťávu z půlky citrónu a necháme alespoň 0,5 hodiny v chladu odležet. Potom kousky kuřete obalíme v mouce, vejcích a strouhance a osmažíme na rozehřátém oleji dozlatova. Dáme na teplou mísu, posypeme sekanou petrželkou a ozdobíme citrónem.

Přílohy:

bramborová kaše, vařené brambory