

Kuřecí medailonky po zámecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

bílý pepř

100 g brusinkového kompotu

1 dl vývaru nebo vody

15 g hladké mouky

20 g másla

600 g kuřecích prsíček

0,5 dl červeného vína

3 lžíce oleje

60 g kečupu

150 g ananasového kompotu bez nálevu

sůl



Postup

Z prsíček nakrájíme medailonky, mírně naklepeme, osolíme, opepříme, jemně poprášíme moukou a na horkém oleji opečeme po obou stranách. Medailonky vyjmeme, do výpeku přidáme máslo, nakrájený ananas bez nálevu, brusinky, kečup, vývar nebo vodu, červené víno, promícháme a prohřejeme. Medailonky přeléváme šťávou s ovocem.

Příloha:

smažené hranolky, krokety, rozetky, různě upravené brambory.