

Toskánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
sůl
olej
česnek
lístky šalvěje
bílé víno
rajčata
pepř

Postup

1. Kuře rozdělené na jednotlivé porce osolíme, necháme odležet.
2. Na oleji opečeme na proužky nakrájený česnek, přidáme nasekané lístky šalvěje, vložíme kuře a opečeme ze všech stran.
3. Zalijeme bílým vínem, přidáme na kousky nakrájená rajčata a dusíme.
4. Ochutíme pepřem, popřípadě dosolíme. Příloha: brambory.