

Dušené kuře s křenem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
60 g másla
lžičku hladké mouky
2 dl šlehačky
2 lžíce křenu
cibuli
sůl
pepř
kousek masoxu
tuk

Postup

1. Kuře rozdělíme na porce, osolíme, opepříme a opečeme na másle dozlatova.
2. Porce vyjmeme, na tuku osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme maso, kousek masoxu, podlijeme a dusíme doměkka.
3. Měkké kuře vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, necháme chvíli osmahnout, podlijeme trochou vody a povaříme.
4. Do omáčky nalijeme smetanu, necháme přejít varem, přidáme křen a odstavíme z ohně.