

Rychlé kuře na víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Saraka Varení

Suroviny

1 kg kuřecí prsa

125 ml suché bílé víno

400 g kompotované meruňky

1 balíček instantní žampionová polévka

podle potřeby:

sůl

mletý černý pepř

Postup

Kuřecí prsa očistíme, omyjeme a osušíme. Osolíme je a vložíme do kastrolu.

Na kuřecí prsa rozložíme meruňky a přelijeme šťávou z kompotu a vínem. Můžeme zalít i vodou, pokud nemáme víno po ruce. Pak ještě přelijeme maso instantní polévkou rozmíchanou v malém množství vody. Kuře necháme ve víně asi tak 30 minut odležet.

Zatím si předehřejeme troubu na 190°C. Uleželé kuře na víně vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi hodinu. Pečení občas zkontrolujeme a v případě potřeby podlijeme vínem nebo vodou.

Teplé rychlé kuře na víně podáváme s rýží.