

Kaplanovy kuřecí medailonky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Suroviny:

4 kuřecí řízky

20 oloupaných mandlí nebo nasekané ořechy

20 rozinek

2 dl bílého vína

3 lžičky oleje

2 lžíce polohrubé mouky

1 lžíce grilovacího koření

olej

OMÁČKA

150 g majolky

100 g kysané smetany

50 g ananasového kompotu

50 g brusinkového kompotu (nebo jablkového)

sůl

cukr

citron

Postup

Návod: Řízky trochu naklepeme a každý překrojíme asi na tři kousky. Mouku smícháme s grilovacím kořením a kousky v ní obalíme. Na pánvi osmažíme po obou stranách, přidáme mandle a rozinky. Těsně před dokončením zalijeme vínem a povaříme asi 1 minutu. Poléváme studenou omáčkou, kterou si připravíme tak, že majolku, smetanu a kompoty promícháme, případně dochutíme. Jako přílohu doporučujeme brambory různě upravené.