

Lahodné kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 Kuře nebo 4 kuřecí stehna
1 vejce
hladká mouka
mléko
sůl, mletý pepř
olej
1 dl sojové omáčky
1 dl vody
6 stroužků česneku
sůl
1 smetana ke šlehání



Postup

Kuře rozporcujeme na menší porce, osolíme, opepříme. Vejce rozšleháme s trochou mléka a soli a postupně zašleháváme mouku, až vznikne hustší těstíčko, ve kterém obalíme jednotlivé kousky kuřete a smažíme na oleji. Usmážené maso dáme do misky.

Sojovou omáčku, vodu a utřený česnek přivedeme k varu a potom nalijeme na osmažené kousky kuřete.

Asi po 2 minutách kousky kuřete vyndáme ze zálivky a přendáme do pekáčku, zalijeme šlehačkou a dáme na 30-45 minut péct do trouby. Během pečení jednou otočíme.

Šlehačka se částečně vstřebá a zhoustne.

Podáváme s bramborem, opečeným bramborem nebo rýží.