

Rozmarýnové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

Suroviny

3 lžíce olej

1 lžíce máslo

1 lžíce tymián

bílý pepř z mlýnku

50 ml voda

1 ks kuře

50 ml bílé víno suché

1 lžíce hladká mouka

sůl a pepř

citronová šťáva

1 lžíce rozmarýnu



Postup

Kuře zvenku i zevnitř potřeme citrónovou šťávou, solí, pepřem, rozmarýnem, tymiánem a necháme 2 hodiny stát. Na pekáči rozežřejeme olej, vložíme kuře a pečeme v troubě dozlatova.

Potom podlijeme vodou, vínem, přikryjeme a dusíme doměkka. Z másla a mouky připravíme jíšku, zalijeme ji šťávou z kuřete, dochutíme solí, promícháme a povaříme, aby šťáva zhoustla. Oblžíme čerstvou zeleninou dle vlastní fantazie.

Podáváme s rýží nebo vařenými bramborami.