

Kuřecí řízek s broskvemi a ořechy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka - nejlepší recepty

Suroviny

750 g Maso - kuřecí

Sůl podle potřeby

30 g Olej

40 g Máslo

Broskve - kompotované 300 g - může být i jiné ovoce

50 g Máslo

0,5 dl Víno - bílé

80 g Ořechy - vlašské

Postup

Kuřecí řízky nakrájíme na 2-3 menší plátky, lehce je naklepeme, mírně osolíme, rychle osmahneme na oleji, přidáme máslo a již zvolna dodusíme. Kompotované broskve překrájíme na menší kousky, vložíme do jiné nádoby na rozehřáté máslo, zastříkneme vínem a krátce prohřejeme. Na talíři ozdobíme kuřecí plátky prohřátými kousky broskví, podlijeme šťávou z kuřecího masa a šťávou z broskví, ozdobíme sekanými vlašskými ořechy.

Příloha: Podáváme s různě upravenými brambory nebo rýží.

Poznámka

KR-479.