

Italské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
5 malých cibulek
2-3 lžíce rajčatového protlaku
1,5 sklenice suchého bílého vína
4 lžíce hladké mouky
3 lžíce oleje
špetka sladké papriky
sůl
pepř□□

Postup

Kuře omyjeme, očistíme a rozdělíme na 6 porcí. Cibulky nakrájíme na kolečka a na oleji necháme zruměžet. Přidáme rajčatový protlak a víno, promícháme a asi 3 minuty zahříváme. Vložíme porce kuřete a na mírném ohni 45 minut dusíme, až maso změkne. Mouku smícháme s malým množstvím vody nebo vína, přidáme sladkou papriku, sůl a pepř. Vlijeme k masu a vše na mírném ohni dusíme ještě 5 minut. K jídlu se výborně hodí zeleninový salát a rýže nebo těstoviny.