

Smažená kuřata po bavorsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 mladá kuřata

sůl

hladká mouka

2 vejce

100 g parmezánu

strouhanka

olej na smažení

Omáčka:

2 lžíce másla

1,5 lžíce hladké mouky

1 šálek mléka

100 g žampionů

1 dl bílého vína

2 žloutky

Postup

Kuřata rozčtvrtíme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance, smíchané se stejným množstvím strouhaného sýra. Smažíme na oleji.

Omáčka: z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, přidáme na másle podušené žampiony a povaříme 15 minut. Po odstavení z ohně přidáme 1 žloutek rozmíchaný ve víně. Omáčku podáváme ke kuřatům.