

Kuřecí řízky s meruňkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehenní řízky
0,25 hrnku mouky ochucené solí a pepřem
1 lžíce oleje
1 středně velká nakrájená cibule na osminky
1 lžíce dijonské hořčice
170 ml meruňkové šťávy z kompotu
430 g kompotovaných odkapaných meruněk

Postup

Přehřejeme troubu na 180 °C. Řízky obalíme v ochucené mouce. Na pánvi rozehejeme olej a maso opečeme. Na pánev dáme cibuli a také opečeme. Kuře a cibuli dáme na pekáček, hořčici smícháme s meruňkovou šťávou a nalijeme na kuře. Zakryjeme pekáček a dáme do trouby na 30 minut podusit. Vmícháme půlené meruňky a nezakryté asi 10 minut dusíme až je maso měkké. Podáváme s těstovinami a zeleninou.