

Kuře na smetaně po rusku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

120 g másla

sůl

pepř

zázvor

muškátový oříšek

125 ml kysané smetany

125 ml drůbežího vývaru

1 lžice strouhaného chleba

1 cibule

Postup

Na rozpuštěné máslo položíme kuře a opékáme je na mírném ohni, když je napůl měkké, rozsekneme je na čtvrtky, osolíme, opepříme, přidáme podle chuti koření - zázvor a muškátový oříšek. Když je kuře opečena téměř do zlatova, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli. Jakmile zesklivatí, zalijeme kuře kysanou smetanou a drůbežím vývarem, přidáme strouhaný chléb a dusíme ještě cca 20 minut. Pak omáčku procedíme. Podáváme obložené s plátky okurky. Doporučená příloha: vařené nebo opečené brambory Původní kuchyní tohoto receptu je Rusko