

Kuře dušené po maďarsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Očištěné kuře rozdělíme na čtyři porce, osolíme, opepříme a na oleji prudce opečeme. Přidáme na plátky pokrájenou cibuli, mletý kmín, hořčici a rajčatový protlak nebo kečup. Podlijeme vínem, trochou vody a pod pokličkou dusíme asi 20 minut. Jakmile je kuře produšené, přidáme na kolečka pokrájenou okurku.

Poznámka:

Kuře Maďar na víně

Poznámka

Kuře Maďar na víně