

# Kuře na másle

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:



## Suroviny

sůl

50 g máslo

1 ks kuře

2 lžíce hladká mouka

## Postup

Kuře omyjeme, očistíme a rozčtvrtíme. Připravené čtvrtky kuřete obalíme v mouce, vložíme do rozehřátého másla a rychle, přibližně 3 minuty z obou stran opečeme.

Poté kuře podlijeme vodou, kastrol přiklopíme a dusíme. Během dušení kuře podléváme podle potřeby horkou vodou.

Kuře na másle podáváme s rýží.

Poznámka:

Česká jednoduchá klasika.

Hlavní chod

## Poznámka

Česká jednoduchá klasika.