

Kuře na francouzský způsob

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hladká mouka

muškátový oříšek

200 g slaniny

sůl

kuřecí vývar

Ingredience::

1 kuře

1 l mléka

vegeta

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme a naložíme na 12 hod. do mléka se solí a muškátovým oříškem. Plátky slaniny usmažíme dokřupava a vyjmeme, na výpeku, do kterého přidáme trochu oleje smažíme porce kuřete obalené v hladké mouce, kůží dolů. Maso vyjmeme, výpek zaprášíme hladkou moukou a zalijeme studeným kuřecím vývarem, přidáme muškátový oříšek a mléko, ve kterém bylo kuře uvařené, dobře promícháme, uvaříme omáčku, dle chuti osolíme. Usmažené kuře přeléváme na talíři touto omáčkou a posypeme nasekanou usmaženou slaninou.