

# Budínské kuře



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1 dní 1h 10min , Porce: 4

**2477** kalorií , **2 g** cukrů , **244 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/budinske-kure>

## Příprava

Kuře důkladně omyjeme a rozporcujeme nejlépe na 4 větší nebo 8 menších kousků. V míse rozmícháme koňak, prolisovaný česnek, cukr a sůl. Každou porci kuřátka v této směsi obalíme a necháme marinovat nejlépe přes noc a nejméně 3 hodiny. Potom z mouky a vajec připravíme těstíčko, v němž marinované porce kuřete obalíme. Na pánvi rozežřejeme vyšší vrstvu oleje, do kterého jsme přidali máslo a v něm usmažíme porce kuřete. Necháme okapat na ubrousku a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 100 ml koňaku
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 5 lžic hladké mouky
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 250 ml slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

