

Kohout (kuře) na víně



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

Celkový čas: 1 dní 1h 30min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/kohout-kure-na-vine>

Příprava

Kuře rozdělíme na kousky a marinujeme v nálevu z výše uvedených surovin 24 hod. Nesolíme! Vyjmeme, osolíme a opečeme na pánvi. Pak vložíme zpět do láku a v něm dusíme doměkka za stálého podlívání vínem. Hotové maso vyndáme, omáčku zahustíme moukou a přecedíme. Přelijeme přes maso. Ozdobíme kolečky mrkve.

Ingredience

- červené víno
- kuře (kohout)
- pepř
- bobkový list
- tymián
- 1 cibule
- mrkev
- petržel
- bulvový celer
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod