

Kuře Marengo - známé francouzské Poulet Marengo



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

549 kalorií , 1 g cukrů , 37 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-marengo-zname-francouzske-poulet-marengo>

Příprava

Kurča umyjeme a rozporcujeme. Na hlbšej panvici rozpálime olej, vložíme doň pokrájanú cibuľku s rozotretým cesnakom a zapeníme. Do tohto základu poukladáme rozkrájané kúsky kurčťa, posolíme, okoreníme a podusíme asi 15 minút. Očistíme a pokrájame šampiňony, udusíme ich, pridáme ku kurčťaťu, podlejeme vínom a dusíme spolu, až kým kurča nie je mäkké. Potom ho vyberieme, dolejeme zvyšok vína, pridáme rajčiakový pretlak, premiešame a varíme ešte asi 10 minút. Porciu kurčťaťa dáme na misu, polejeme omáčkou a obložíme praženicou.



Tip k receptu

Podávame s nasucho opečenými hriankami potretými cesnakom.

Ingrediencie

- ✓ 1 kuře
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1 mladá cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 150 g žampionu
- ✓ 150 ml bílého vína
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 malá konzerva rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ troška mletého pepře

Kategorie

Francouzská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

