Kuře zapečené s mandlemi a se zázvorovou smetanou

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: **4**

2272 kalorií , **8 g** cukrů , **218 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-zapecene-s-mandlemi-a-se-zazvorovou-smetanou

Příprava

Kuře rozdělíme na 4 porce, osolíme, rozpálíme si olej a porce kuřete na něm ze všech stran opečeme. Poté mírně podlijeme vodou a dusíme doměkka. Když je kuře měkké, porce kuřete vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, promícháme, přidáme mletý zázvor, zpěníme, podlijeme, rozšleháme a povaříme. Poté přidáme smetanu, rozmícháme, prohřejeme, osolíme, přidáme citrónovou šťávu a máslo. Poté přecedíme, přidáme na nudličky nakrájené mandle a přelijeme tímto porce kuřete. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 1 ks kuřete
- 150 g spařených mandlí
- 250 ml sladké smetany
- 150 g másla
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžička zázvoru
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod