

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, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod