

Rímské kuře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **5**

419 kalorií , **6 g** cukrů , **40 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/rimske-kure>

Příprava

Umyté kurča rozdělíme na štvrtky. Na panvici rozpálíme olej a do červena na něm osmažíme pokrájanú šunku a osolené, okorenené štvrtky kurčaťa a dusíme domäkka. Podležeme vínem, necháme vyvrieť, a šťavu dochutíme rozotreným cesnakom a kečupom. Podávame s dusenou ryžou a šalátom.

Ingredience

- 1 kuře
- 40 ml rostlinného oleje
- 50 g sendvičová šunka
- špetka soli
- troška pepře
- 200 ml bílého vína
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod