

Kuře s bobkovým listem a petrželkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa s kůží 4 ks
- **Nádivka**
- strouhanka 1.4 hrnek
- krémový sýr 75 g
- hladkolistá petrželka 1 lžička
- rozinky 35 g
- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- **Omáčka**
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- hrubozrná hořtice 2 lžíce
- bílé víno 1 hrnek
- vývar drůbeží 2 hrnek
- smetana 1 hrnek
- bobkový list 3 ks
- hladkolistá petrželka 10 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Nádivka: Všechny ingredience dobře promíchejte a ochuťte. Do nejsilnějšího místa každého prsíčka vsuňte nůž a v otevřeném místě vytvořte nožem velkou kapsu. Nádivku do ní natlačte a zavřete třeba párátkem.

2

Rozehřejte pánev na smažení, přidejte máslo, olej a nechte je rozpustit. Přidejte kuřecí prsa kůží dolů a nechte je zhnědnout. Potom je otočte a nechte je opéct i z druhé strany. Přikryjte pánev pokličkou a vařte asi 4-5 minut. Vyndejte prsíčka z pánve, dejte stranou a pánev umyjte.

3

Omáčka: Na pánev dejte máslo, přidejte cibuli a vařte dokud nebude průsvitná. Přidejte hořčici, víno a vývar. Do pánve vraťte kuře, uveďte do mírného varu a přikryjte. Vařte asi 10-12 minut, dokud nebudou prsíčka uvařená. Pokličku sundejte, vmíchejte smetanu a bobkové listy, na velmi mírném ohni vařte dalších 5 minut, potom vmíchejte petrželku a dobře dochuťte.

4

Podávání: Rozdělte prsíčka na talíře a podávejte třeba se šťouchanými bramborami

Poznámka:

podle chuti dochutíme mořskou solí a čerstvě mletým pepřem