

Voňavé kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Bílý pepř 0.5 lžička
- Šalvěj čerstvá 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Víno bílé 125 ml
- Smetana kysaná 200 g
- Kuřecí prsa 4 ks
- Máslo 4 lžíce
- Šunka 4 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šalvěj umyjeme a nasekáme nadrobno. Maso omyjeme a osušíme. Osolíme a opepříme, potřeme šalvějí. Maso zabalíme do plátku šunky, spícháme párátkem. Maso zpěníme na pánvi. Hotové řízky dáme do vyhráté mísy a přikryjeme.

Do šťávy z masa vmícháme víno, smetanu a provaříme. Ochutíme solí, pepřem. Maso přelijeme omáčkou.