

Kuře s ořechovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuře 1 ks
- máslo 3 lžíce
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- vlašské ořechy 2 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce
- žloutek 1 ks
- smetana na šlehání 0.5 hrnek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Naporcované kuře osolíme. Na másle do zlatova osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a porce kuřete krátce opečeme. Podlijeme horkou vodou a pomalu dusíme. Měkké kuře vyjmeme, necháme v teple, šťávu zahustíme moukou, přidáme zbylé máslo, případně rozředíme vodou, krátce povaříme, přisypeme nadrobno nasekaná ořechová jádra, trochu citronové šťávy a smetanu, v níž jsme předtím rozmíchali žloutek. Omáčku už nevaříme, pouze v ní prohřejeme porce kuřete.