

Kuře na bílém víně

Tv paprika

Ingredience

příloha

- kuře
- olej olivový
- cuketa
- celer
- zelený hrášek
- bílé víno
- sůl
- brambory — 4
- mrkev — 2
- cuketa — 0,5
- sůl, pepř
- olej olivový

Postup

Kousky kuřete osolíme a opečeme na olivovém oleji. Vedle v hrnci osmahneme na olivovém oleji na plátky nakrájenou půlku cukety, půl celeru a zelený hrášek. Poté, co pustí vodu, osolíme. Přidáme kuře, podlijeme bílým vínem a vodou a vaříme do měkka. Pak maso vyjmeme a osmahneme, zeleninu rozmixujeme. Na přílohu nastrouháme brambory, mrkve a cuketu, osolíme, opepříme, uděláme placičky a smažíme.