

Kuře po horácku

Od *spravce*

Vytvořeno 02/08/2012 - 16:38

Popis

Rozčtvrcené kuře osolíme, prosypeme mletým zázvorem, potřeme olejem a necháme odležet. Opékáme na oleji, podléváme vodou a dále dusíme. Měkké porce vyjmeme, šťávu vydusíme, zaprášíme moukou, doplníme vodou, rozšleháme a necháme povařit. Do-chucujeme citrónovou šťávou a malým šálkem smetany pro zjemnění. Porce kuřete necháme ve šťávě prohřát a podáváme s noky nebo rýží.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/kure-po-horacku.html>