

Kuřecí kousky v hořčici

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájejte na nudličky a den předem je naložte do směsi hořčice, oleje, soli, pepře a nasekaných šalvějových lístků. Druhý den je zprudka osmažte na pánvi, po pár minutách je zalijte vínem, prohřejte a přendejte do pekáčku. Do něj přidejte oloupané stroužky česneku a nechte maso asi 12 minut dojít v troubě při 180 stupních Celsia.

Ingredience

- Česnek - 10 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Kuřecí maso - 500 g
- Šalvěj - 2 g
- Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l - 100 g
- Hořčice plnotučná 100 g - 80 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Olej řepkový - 20 g

