

Kuře se smetanovo-estragonovou omáčkou, brokolicí a kukuřicí

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 ks kuřecího supreme
- 300 g baby brokolice
- 100 g kukuřice
- 2 šalotky
- 3 stroužky česneku
- 1 hrst estragonu
- 1 lžička hladké mouky
- 125 g Jihočeského másla
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 dcl bílého vína
- 2 dcl vývaru
- 400 ml čerstvé Jihočeské smetany
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Šalotku nakrájíme na měsíčky, česnek na tenké plátky. Restujeme na olivovém oleji. Po cca 4 minutách přidáme jednu lžici Jihočeského másla, mouku a restujeme další cca 2 minuty. Zalijeme bílým vínem, vývarem a čerstvou Jihočeskou smetanou. Omáčku povaříme cca 8 minut. Brokolici spaříme v osolené vodě a smícháme s kukuřicí. Kuřecí supreme zprudka orestujeme z obou stran na pánvi s olivovým olejem a poté přendáme do trouby, kde kuře pečeme při 200 °C cca 8–10 minut. Servírujeme s brokolicí, kukuřicí a přelité omáčkou.

