

Kuře Piccata

Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 15 min

Ingredience:

4 kuřecí prsa
3 PL strouhaného parmezánu
hladká mouka na obalení masa
sůl a čerstvě mletý pepř
60ml olivového oleje
60g másla
150ml bílého suchého vína
2 PL šťávy z citronu
35g kaparů bez nálevu
2 PL sekané petrželky
(* PL - polévková lžíce)

Postup:

Kuřecí maso omyjte a osušte a podélně rozřízněte. Řez však neved'te skrze celé prso, ale zastavte se centimetr před koncem a maso otevřete "na motýlka". Osolte a opepřete a obalte v mouce, do které jste přimíchali parmezán nastrouhaný na nejjemnější straně struhadla.

Troubu rozehejte na 100°C. V pánvi rozpalte polovinu oleje a polovinu masa na něm osmahněte. Přemístěte do pekáče a postup opakujte. Osmažené maso dejte do trouby, aby zůstalo teplé, zatím co budete připravovat omáčku.

Do pánve, ve které jste smažili maso, vlijte víno, citonovou šťávu a přidejte kapary. Promíchejte a nechte tekutinu zredukovat na polovinu. Nakonec přidejte máslo a omáčku prohřejte.

Maso přelijte máslovou omáčkou, posypte sekanou petrželkou a servírujte.