

# Studené kuře v bílém víně



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**353** kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/studene-kure-v-bilem-vine>

## Příprava

Kuře naporcujeme na osm dílů. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a kuře na něm ze všech stran opečeme. Do pánve přihodíme celé stroužky česneku a bobkový list, zalijeme vínem, octem a citronovou šťávou, osolíme opepříme a zakryjeme poklicí. Na mírnějším ohni dusíme asi 1 hodinu doměkka. Je-li potřeba, podlijeme ještě trochou vína nebo vody, ke konci dušení má zůstat jen trošku husté šťávy. Kuře i se šťávou přelijeme do vhodné nádoby a necháme zakryté víkem vychladnout. Před podáváním odstraníme bobkové listy a česnek.

### Tip k receptu

Kuře většinou připravuji den předem a vezeme si ho jako studenou večeři na chatu. Odležením do druhého dne získá na chuti. Jako příloha k němu chutná čerstvý chleba a osolená opepřená rajčata.



## Ingredience

- 1 kuře
- 5 lžic olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 3 bobkové listy
- 250 ml bílého vína
- 4 lžíce vinného octa
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl a pepř podle chuti

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod