

Kuře á la tetřev

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
0,5 l bílého vína
2 lžíce octa
1 dl vody
15 dkg špeku
4 velké cibule
sůl
pepř
5 kuliček jalovce
10 kuliček pepře
3 bobkové listy
5 kuliček nového koření
1 zakysaná smetana

Postup

Z vína, vody, octa a koření svaříme lák. Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme, naložíme do vychladlého láku a necháme do druhého dne. Na cibuli a na špeku upečeme za stálého podlévání lákem. Propasírovanou omáčku zahustíme smetanou a podáváme s knedlíkem a brusinkami.