

Kuře na křenu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kuřecí čtvrtky

cibule

křen (čerstvý)

ztužený tuk (nebo sádlo)

hladká mouka

sladká smetana

sůl

vývar (může být z Podravky)

uzená slanina

pepř a trochu mletých feferonek

Postup

Uzenou slaninu nakrájíme na jemné kousky. Spolu se sádlem dáme do hrnce a vše rozpustíme. Křen si nastrouháme na jemném struhadle a spolu s cibulí vložíme do rozpuštěného sádla. Vše se nechá jenom trochu zpěnit - nesmí se to spálit. Potom přidáme kuřecí čtvrtky, které jsme nechali asi hodinu nasolené a posypané trochou pepře. Vše podlijeme vývarem a necháme dusit. Když je maso hotové vytáhneme ho, zahustíme kváskem z hladké mouky a necháme asi třičtvrtě hodiny provařit. Na konec ještě přidáme trochu smetany a kdo to má rád ostřejší, tak si tam přidá feferonky. Nejlepší je to jíst s haluškami Poznámka: Na to jsme přišli jednou na mejdanu, když došlo maso na guláš a ve špajzu jsme objevili jenom