

Božské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

3 rajčata

ázvor

muškátový oříšek

Kuře

česnek podle chuti

cibule

tuk na smažení

pepř

paprika

bazalka, šalvěj, z

kousek másla na vymazání

konzerva žampionů (pokud máte, tak čerstvé)

smetana ke šlehání

Postup

Na pánvi na oleji dozlatova orestujete na plátky nakrájenou cibuli, do té přidáte na kolečka nakrájený česnek. Když chytne lehounce zlatou barvu, přidejte rajčata, houby a žampiony. Nechte tak 5-6 minut orestovat, poté zalejte smetanou a odstavte.

Pekáč na dně vymažte lehce máslem, vložte do něj kuře či stehna, osolte, opepřete (ale jen lehce), pokud máte rádi pálivé, tak můžete více. A celé to zalijte směsí z pánve, přiklopte druhým pekáčem, a dejte péct do trouby, dokud nebude kuře měkké - tak 60 až 90 minut při teplotě 180 °C. Podává se s kaší či bramborem a je to opravdu božské.