

Kuře jako kohout

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00036

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

kousek másla

10-15 dkg žampionů

10 dkg bůčku

1-2 stroužky česneku

10 malých cibulek

sůl

pepř

tymián

estragon

1 malá sklenka koňaku

0,5 litru červeného vína

Postup

Příprava:

V hrnci rozpustíme oříšek másla, na něm opečeme na kousky nakrájený bůček a 10 malých cibulek. Když jsou cibulky opečené do zlatova, přidáme žampiony a 3-4 minuty všechno smažíme dohromady.

Poté se vše vyjme a na tuku zprudka opečeme osolené a opepřené kousky kuřete do zlatova. Asi po 10 minutách přidáme směs bůčku se žamponama, tymián, estragon, rozetřený česnek, zaprášíme moukou, promícháme, přidáme koňak, opět promícháme a přidáme 0,5 litru vína.

Přivedeme do varu, asi po 0,5 hodiny hrnce přikryjeme a pod pokličkou mirně dusíme asi 0,75 hodiny.

Doporučená příloha:

Podáváme s chlebem