

Kuře po belgicku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00151

Suroviny

pepř

petrželka

Ingredience::

sůl

hřebíček

cibule

celer

Kuře

pórek

mrkev

tymián

citron

víno

bobkový list

Postup

Příprava:

Kuře potřeme citronovou šťávou, vložíme do hrnce. Přidáme jemně nastrouhaný celer, kolečka pórků, mrkve, zalijeme vodou, povaříme. Přidáme svazeček bylinek (bobkový list, tymián, petrželku), oloupanou cibuli se zapíchaným hřebíčkem, víno, pepř, sůl.

Vaříme doměkka.

Bylinky odstraníme, kuře vyjmeme, naporcujeme, přelijeme scezeným vývarem, podáváme se zeleninou.

Doporučená příloha:

Podáváme se zeleninou.