

Kuřátko na estragonu s hermelínem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kuře

100 g másla

10 malých cibulek

1 šálek čerstvého estragonu

1 hermelín

sůl

zelený drcený pepř

sušená citrónová kůra

150 ml bílého vína

Příloha:

bylinková rýže

Postup

Kuře osolíme, obalíme v drceném zeleném pepři a opečeme na pekáčku na másle spolu s malými cibulkami. Cibulky vyjmeme z pekáče a dáme stranou. Do dutiny kuřete nasypeme 0,5 množství estragonu a na kostky nakrájený hermelín. Uzavřeme jehlou a dáme péci. Zbytek estragonu smícháme s vínem a citrónovou kůrou. Touto směsí kuře částečně potíráme a podléváme. K již hotovému kuřeti vrátíme cibulky a ještě prohřejeme. Kuře naporcujeme a podáváme obložené cibulkami a bylinkovou rýží.