

Kuře á la bažant

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kuře
100 g slaniny
2 lžíce oleje
50 g másla
1 cibule
sůl
0,5 lžičky pepře
0,5 lžičky nového koření
0,5 lžičky jalovce
oregano
1 lžička mouky
šálek vývaru z masoxu

Postup

Omyté kuře prošpikujeme polovinou dávky slaniny, osolíme a na oleji opečeme po všech stranách. Poté vyjmeme a ve zbylém tuku rozškvaříme zbylou nakrájenou slaninu a osmahneme na ni nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme umleté nebo roztlučené koření, podlijeme vývarem, do tohoto základu vložíme kuře, překryjeme poklicí nebo alobalem a dusíme v troubě.

Podle potřeby občas podlijeme horkou vodou a obrátíme. Před koncem dušení sejmem poklici, kuře potřeme máslem a necháme dozlatova osmahnout. Hotové kuře vyjmeme, šťávu slijeme, napečené okraje seškrábneme, pekáč vypláchneme horkou vodou a přidáme ke šťávě. Přidáme mouku rozmícháme v trošce studené vody a šťávu dobře provaříme. Nakonec přidáme zbytek másla. Kuře rozdělíme, přelijeme šťávou.

Přílohy:

opečené brambory, rýže