Coq au vin se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 velké kuře
250 g šalotky
2 stroužky česneku
150 g žampionů
2 lžíce oleje
sůl
pepř
1 bobkový list
svazek bylinek (tymián
petželka
majoránka)
500 ml červeného vína
100 ml slepičí bujónu

Postup

Postup přípravy: Kuře omyjeme, osušíme a rozdělíme na osm porcí. Očištěnou šalotku rozčtvrtíme, česnek pokrájíme na kostičky a žampiony na plátky. Vše opékáme na rozpáleném oleji asi 5 minut. Vyjmeme a dáme stranou. Opečeme porce kuřete, přidáme šalotku, česnek, žampiony a okořeníme. Bylinky omyjeme, osušíme, svážeme do kytičky a přidáme spolu s bobkovým listem k masu. Zalijeme vínem a dusíme asi 10 minut. Poté přidáme vývar a dusíme 20 minut. Krátce před podáváním kytičky bylinek spolu s kuřetem vyjmeme. Podáváme s bagetkami.