

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.