

Kuře na divoko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší kuře
2 cibule
100 g slaniny
1 stroužek česneku
2 bobkové listy
4 kuličky nového koření
špetka pepře
tuk
1 lžička hladké mouky

Postup

Kuře osolíme, do břicha vložíme 1 rozkrojenou cibuli, česnek, a plátek slaniny. Osmahneme druhou cibuli a rozškvaříme slaninu na kostičky. Vložíme kuře, podlijeme vodou nebo vínem, přidáme koření a pečeme doměkka. Kuře vyjmeme a naporcujeme. Šťávu po pečení zahustíme hladkou moukou a povaříme. Koření vyjmeme a šťávou přeléváme maso. Podáváme s rýží.