

# Bertolli-kuře se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg kuřete

250 g šunky

2 cibule

1 celer

2 větší mrkve

0,25 l kuřecího vývaru

olivový olej Bertolli Extra Vergine

40 g másla

30 g hladké mouky

200 ml smetany

čerstvý estragon

sůl, pepř

## Postup

Kuře naporcujeme, potřeme olivovým olejem, osolíme, vložíme na pekáč a pečeme cca 15 minut při 180°C. Mezitím nakrájíme šunku na drobné nudličky, cibuli na slabé plátky a mrkev s celerem na hrubší kousky. Šunku, mrkev, celer a cibuli poté přidáme ke kuřecímu masu, vše podlijeme vývarem a posypeme čerstvě nasekaným estragonem. Zvolna pečeme další hodinu. Po upečení vývar slijeme a uchováme pro další použití. Na pánvi rozežřejeme máslo, přimícháme mouku a vše zalijeme vývarem. Vaříme na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne. Na závěr přidáme snítku estragonu a smetanu, omáčku krátce povaříme a rozmixujeme do hladka. Kuře podáváme se zeleninou a smetanovou omáčkou.