Bertolli-kuře se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

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 rozehřejeme 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.