Kuře Imperial

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
sůl
pepř
80 g másla
200 g hub
vývar z kostky
4 menší plátky šunky
4 sázená vejce

Postup

Omyté kuře rozkrojíme na čtvrtky, osolíme, opepříme a v troubě na rozehřátém másle dozlatova po obou stranách opečeme. Před dopečením přidáme plátky hub, pak na porce upečeného kuřete položíme plátek šunky, zalijeme šťávou s houbami. Na šunku položíme sázená vejce a podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.