

Kuřecí stehýnka po myslivecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,2 kg kuřecích čtvrtků nebo stehýnek
50 g oleje
120 g cibule
1-2 stroužky česneku
4 bobule jalovce
5 celých pepřů
3 kuličky nového koření
1 hřebíček
1 bobkový list
1 špetka tymiánu
sůl
3 dcl vývaru nebo vody
1 dcl bílého vína
2 lžíce rajčatového protlaku
80 g strouhaného sýra
zelená petrželka

Postup

Kuřecí čtvrtky opečeme krátce po obou stranách na horkém oleji, přidáme drobně nakrájenou cibuli a hrubě sekaný česnek, osmahneme, vložíme koření, trochu zalijeme teplým vývarem nebo vodou, bílým vínem, osolíme a dusíme pod poklicí doměkka. Během pečení porce obracíme a podléváme teplou vodou. Před koncem dušení přidáme rajčatový protlak a vývar nebo vodu, dochutíme a chvíli podusíme. Vyjmeme koření a na talíři posypeme porce strouhaným sýrem a sekanou petrželkou. Podáváme s rýží, těstovinami nebo opečenými brambory