

# Kuře po burgunsky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Suroviny::

500 g rajčat

mletý bílý pepř

1 kuře

Příloha: brambory

3 větší červené cibule

2 snítky čerstvého tymiánu do kytičky

150 g másla

černý pepř

50 g anglické slaniny

250 ml suchého červeného vína

1 bobkový list do kytičky

1 palice česneku

2 snítky čerstvého rozmarýnu do kytičky

500 ml kuřecího vývaru

2 lžíce hladké mouky

## Postup

Postup přípravy:

Kuře zevnitř a zvenku nasolíme, prošpikujeme prsa slaninou a naplníme kytičkou bylinek (snítky svážeme provázkem) a sekaným česnekem. Kuře ``drezírujeme`` tj. upravíme jeho tvar tak, že křídýlka zapíchneme pod prsíčka do kuřete a konce stehýnek - klouby protáhneme přiměřeně velkými otvory vyříznutými v kůži po obou stranách nad biskupem. Takto upravené kuře vložíme na pekáč. Pod kůži na prsou vetřeme bylinkové máslo, jehož zbytek pokladem na povrch kuřete. Ještě je obložíme rajčaty a cibulí nakrájenou nahrubo na kolečka, podlijeme červeným vínem a dáme péci. Upečené kuře vyjmeme, šťávu na pekáčku vyrestujeme do tuku, zaprášíme moukou a zalijeme vývarem a necháme vyvařit. Kuře naporcujeme a podáváme s přecezenou šťávou.

Příprava bylinkového másla

Smícháme máslo a z části bylinek, které nejmenno rozsekáme, další informace o bylinkových máslech v kapitole ``Ochucená másla`` .