

Kuře v cibulovém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks kuřecích stehen

koření na pečené kuře (směs koupená)

sůl

olej

malé cibulky

2 ks mrkve

3 lžíce máslo

tymián

bobkový list

vývar na podlití

250 g kysané smetany

příloha - brambory s máslem

Postup

Kuře okořeníme, do hrnce dáme olej máslo, mrkev nakrájíme na kolečka, cibuli na čtvrtky a osmahneme na oleji dozlatova, přidáme kuřecí stehna opepříme a osolíme, posypeme tymiánem a bobkovým listem, podlijeme vývarem a dusíme maso do měka pod pokličkou cca 30 min. Přimícháme kysanou smetanu a prohřejeme. Maso vyjmeme a omáčku propasírujeme.