

Doubické kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře
250 g másla
5 brambor (předem uvařené ve slupce)
1 velká cibule
1 celá palička česneku
100 g slaniny (v celku)
provensálské koření
bobkový list
nové koření
1 l vývaru (bujón)
houby - hlíva ústříčná nebo žampiony nebo sušené houby
hladká mouka
sůl

Postup

Rozporcované kuře osolíme a potřeme česnekem, na slanině zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, vložíme kuře, nakrájené houby, posypeme provensálským kořením, zalijeme vývarem a pečeme ve vyhřáté troubě. Do uvařených brambor uděláme otvory, které naplníme na kostičky nakrájenou slaninou, brambory vložíme do pekáče ke kuřeti a společně dopečeme.