

Kuře na houbách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

- 1 kuře
- sůl
- 2 lžičky mleté papriky
- 3 4 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 2 menší cibule
- 300 g čerstvých hub
- 1 chilli papričku
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 špetka drceného pepře

Postup

Kuře omyjeme a naporcujeme. Posypeme solí, mletou paprikou, protkneme plátky česneku a necháme nejlépe přes noc uležet v ledničce. Druhý den porce kuřete zprudka orestujeme na lžíci másla. Zbylé máslo rozpustíme na druhé pánvi a orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme očištěné a nakrájené houby, na kolečka nakrájenou chilli papričku, krátce orestujeme a podlijeme vodou. Vložíme opečené porce kuřete a dusíme asi 50 minut. Měkké porce kuřete vyndáme, šťávu vydusíme na tuk, zasypeme ji moukou a zalijeme vodou. Promícháme a necháme asi tak 15 minut provařit. Hotovou omáčku podle chuti dosolíme a ochutíme mletým pepřem. Kuře přeléváme omáčkou a podáváme s bramborovými noky.