

Kuře hanácké selky.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

pepř a paprika

1 lžička koření na kuře nebo sůl

petrželka.

0,5 kg brambor

šlehačka

1 červená a 1 zelená paprika

1 větší kuře

2 rajčata

0,12 másla

trochu oleje

1 cibule

Postup

Kuře naporcujeme asi na 6 dílů, okořeníme kořením na kuře nebo solíme, opepříme a opaprikujeme. Část másla rozehřejeme s olejem a porce kuřete osmahneme z obou stran dočervena. Měkké maso vyjmeme a na tuk vhodíme nadrobno nakrájenou cibuli, na proužky nakrájené papriky, chvíli je opékáme a pak přidáme pokrájená rajčata. Předem uvařené, oloupané a vychladlé brambory pokrájíme na silnější plátky a vyložíme jimi dno vymaštěného pekáčku. Osolíme a velmi mírně posypeme drceným kmínem. Na brambory rozložíme částečně vykostěné kuřecí maso, přelijeme je rozdušenými paprikami s cibulí a rajčaty, vše zalijeme šlehačkou, vložíme do trouby a zprvu přikryté alobalem a poté odkryté pečeme asi 40 minut. Povrch zezlátne a brambory se zespodu opečou.