

Kuřobažant

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

- 1 středně velké kuře
- 6 deka slaniny
- 2,5 deka másla
- 1 cibule
- 4 zrnka nového koření
- 10 zrněk celého pepře
- 1 bobkový list a půl lžičky tymiánu

Postup

Kuře prošpikujeme nudličkami slaniny, osolíme z venku i uvnitř. V pekáči na másle zpěníme nakrájenou cibuli, vložíme kuře, přidáme veškeré koření, trochu podlijeme a dáme do vyhřáté trouby. Pečeme zvolna za občasného podlévání asi 1 a půl hodiny. Když je kuře upečené dozlatova, tak ho vyjmeme, šťávu přecedíme a podle potřeby ji zahustíme.