

Pečené kuře na budvaru

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 kuře
sůl
50 g rostlinného tuku
1 dl vody
20 g hladké mouky
3 dl piva Budvar
40 g másla
75 g cibule
100 g žampionů
200 g smetany
2 cl ginu nebo borovičky

Postup

Kuře nasekáme na porce, osolíme, vložíme do tukem vymazaného pekáčku, zastříkneme vodou a za občasného přelévání a obracení upečeme doměkka. Porce vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, slabě osmahneme, zalijeme pivem a provaříme. Mezitím na másle osmahneme nakrájenou cibuli a žampiony, vložíme do šťávy, přidáme smetanu a gin, dochutíme a krátce povaříme. Porce kuřete přeléváme šťávou a podáváme s těstovinami, rýží nebo máslovými noky.