

Kuře po domácku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

1 sterilovaná zeleninová směs (Moravanka Kunovjanka apod.)

1 zavařeně houby (mohou být i sterilované žampiony)

8 plátků anglické slaniny nebo paprikového boku

sůl

grilovací koření

máslo

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme. Na pekáč dáme sterilovanou zeleninu a sterilované houby bez nálevu (jsou-li houby nebo zelenina vcelku, tak nahrubo nakrájíme). Na to položíme plátky slaniny, na slaninu osolené, okořeněné kuře a pokapeme máslem. Pečeme v troubě za občasného podlévání vodou nebo vývarem do měkka.

Podáváme s rýží nebo brambory.