

Kuře po myslivecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

olej

1 cibule

1 lžíce nakrájeného celeru

1 stroužek česneku

100 g žampionů

sůl

pepř

špetka rozmarýnu

sklenka bílého vína

3 rajčata

vývar

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, osolíme a porce po všech stranách opečeme na oleji. Pak přidáme na kostičky nakrájený celer, necháme zpěnit a když zhnědne, přidáme drobně nakrájenou cibuli, česnek utřený se solí, na másle posušené žampiony, opepříme a posypeme špetkou rozmarýnu. Chvilí ještě opékáme, pak zalijeme vínem, přiklopíme a asi 5 minut dusíme. Potom přidáme oloupaná, jader zbavená a na kostky nakrájená rajčata, podlijeme vývarem a přikryté dusíme na mírném ohni, až je maso měkké.