Koňakové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 kuře
6 dl koňaku nebo brandy
celá husí játra
200 g žampionů
chilli koření
1 tlučený hřebíček

Postup

Postup přípravy: Kuře rozřízneme na polovinu, osolíme a v koňaku podusíme do poloměkka. Potom jednu polovinu naplníme játry a posypeme hřebíčkem, druhou naplníme nakrájenými žampiony a posypeme chilli kořením. Obě poloviny dáme do pekáče, podlejeme koňakem, ve kterém se dusily a v troubě dopečeme do měkka.
Podáváme s hranolky nebo pečenými brambory.