

Čachochibili

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
sůl
pepř
olej
žampiony
cibule
vinný ocet
portské víno
vývar z masoxu
petrželka

Postup

Velké oprané kuře nasekáme na dílky, osolíme, opepříme a opečeme do zlatova na oleji. Pro chuť přidáme kousek másla.

Pak maso vyjmeme a do kastrolu nakrájíme očištěné žampiony. Trochu je podusíme, pak přidáme jemně krájenou cibulku, 2 lžíce vinného octa, 2 lžíce portského vína a 500ml vývaru z masoxu.

Vložíme kuře zpět a zakryté dusíme na mírném ohni.

Při podávání posypeme každý dílek jemně nasekanou zelenou petrželkou

Přílohy:

rýže a salát z čerstvé zeleniny