

Tondovo kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí stehna

olej

cibule

mražená mrkev

celer

petržel

petř

česnek

jalovec

bobkový list

cukr

rajčatový protlak

kečup

provensálské koření

Postup

Postup přípravy: Pekáč vymažeme olejem, poklademe cibulí na kolečka, na ni dáme mrkev, celer a petržel, položíme kuře, osolíme, přidáme celý petř, rozmačkaný česnek, jalovec, bobkový list, protlak, kečup, případně trošku cukru. Podlijeme trochou vody, zasypeme provensálským kořením, přikryjeme alobalem a pečeme doměkka. Ke konci alobal odstraníme a zapečeme. Podáváme s chlebem.

Recept před časem uvedla v televizi Jiřina Bohdalová jako specialitu režiséra A.Moskalyka.