

Zapečené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Očištěné kuře uvaříme doměkka. Vykostíme ho a rozkrájíme na větší kostky. Žampiony očištíme, nakrájíme na plátky a podusíme na másle. Okurky nakrájíme na kostičky. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z kuřete, vínem, a povaříme do husté omáčky. Zapékací misku vymažeme máslem, naplníme kuřecím masem, okurkami a žampiony. Vše zalijeme omáčkou smíchanou se sardelovou pastou a v troubě zapékáme asi 25 minut.