

Zapečené kuře s celerem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g řapíkatého celeru

2 cibule

sůl

100 ml smetany

pepř

Ingredience::

100 g hermelínu

1 svazek petrželky

2 lžíce citronové šťávy

2 lžíce másla

200 g žampionů

250 ml slepičího vývaru

Postup

Postup přípravy: Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky. Celer očistíme a pokrájíme na hranolky dlouhé asi 3 cm. Žampiony nasucho očistíme, oloupeme, větší rozpůlíme, menší rozčtvrtíme. Máslo rozežřejeme a zesklivatíme na něm nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme maso a opečeme je ze všech stran. Přidáme celer, žampiony a opékáme. Vlijeme citronovou šťávu, vývar a smetanu a asi 5 minut vše dusíme. Osolíme, opepříme a vmícháme nasekanou petrželku. Pokrm přeložíme do zapékací formy a pokryjeme hermelínem nakrájeným na plátky. Zapékáme při 180 °C asi 20 minut.