

Budapešťské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Papriky zbavíme jadérek a nakrájíme na větší kousky. Oloupanou cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky a na rozpáleném oleji orestujeme. Přidáme papriku, koření a vše asi 5 minut podusíme. Šťávu vydusíme na tuk. Kuře uvnitř i na povrchu potřeme paprikou, osolíme, opepříme, naplníme zeleninou a otvor sepneme špejlí. Troubu předehřejeme na 250 °C. Kuře pečeme asi 25 minut, poté je obrátíme a pečeme dalších 25 minut. Během pečení podléváme výpekem. Výpek doplníme vodou, přidáme jíšku, protlak, zakysanou smetanu a dochutíme. Podáváme s rýží nebo knedlíky.