

Kuře po zámecku od moje babičky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 lžice worchestru

200 g šunky

1-2 větší cibule (pórek)

kečup

150 g másla

1 bobkový list

3 kuličky nového koření

2 kuličky celého pepře

100-150 g žampionů (na čtvrtky)

1 naporcované osolené kuře

Postup

Postup přípravy: V pekáči si rozpustíme máslo a osmažíme na něm na plátky nakrájenou cibuli, pak přidáme šunku nakrájenou na kostky a koření. Vše promícháme a přidáme do pekáče naporcované kuře. Pak pekáč vložíme do trouby, trochu podléváme a pečeme kuře klasickým způsobem. Asi v polovině pečení přidáme žampiony nakrájené na čtvrtky. Když je kuře upečené, přidáme na závěr sladký kečup (dávám 3-4 lžice, ale záleží na vaší chuti) a 1 lžici worchestru, mírně promícháme a ještě chvíli v troubě prohřejeme.

Podáváme s vařeným bramborem.