

Kuře Imperial

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 g másla

pepř

4 sázená vejce

1 kuře

vývar z kostky

sůl

200 g hub

4 menší plátky šunky

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Omyté kuře rozkrojíme na čtvrtky, osolíme, opeříme a v troubě na rozehřátém másle dozlatova po obou stranách opečeme. Před dopečením přidáme plátky hub, pak na porce upečeného kuřete položíme plátek šunky, zalijeme šťávou s houbami. Na šunku položíme sázená vejce a podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.