

Kuře na divoko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

půl sklenice červeného vína - nejlépe polosladké

Ingredience::

já dávám půl lžičky)

pepř

máslo

sladká paprika (může být i pálivá)

česnek (dávám půl paličky)

ale může být i suché

1 lžička hladké mouky

tymián - množství dle chuti (tymián je velice aromatický

1 kuře nebo 4 kuřecí stehna

Postup

Postup přípravy: Kuře rozkrájíme na čtvrtky, posypeme směsí všech uvedených koření + nastrohaný česnek a necháme v ledničce alespoň 2hodiny (když není naspěch, tak klidně i do druhého dne). Porce kuřete rozložíme na menším pekáčku, zalijeme půl sklenicí vína a půl sklenicí vody a pečeme nepřikryté v troubě asi hodinu při 180 °C, občas podléváme. Poté šťávu slijeme do menší nádoby, přidáme mouku rozmíchanou v půl sklenici vody a povaříme do zhoustnutí. Omáčky není až tak moc, tak můžeme k tomu klidně podávat jak americké brambory, tak bramborovou kaši.