

Kuře na žampionech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g anglické slaniny

4 malé cibule

2 stroužky česneku

500 g žampionů

1 celé kuře (asi 1,2 kg)

sůl

černý pepř

1 bobkový list

1 lžičky tymiánu

0,37 l suchého červeného vína

3 lžíce smetany

citronová šťáva

Postup

Podle potřeby odstraníme ze slaniny tlustou kůži a slaninu drobně nakrájíme. Cibuli oloupeme a podélně pokrájíme na osminy. Česnek oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny. Žampiony otřeme vlhkou utěrkou, hnědá místa vykrojíme a jejich nohy zkrátíme. Větší houby rozpůlíme, menší necháme celé. Kuře koupíme již naporcované, nebo si ho naporcujeme sami. Získané části omyjeme, osušíme a dobře osolíme a opepříme. V hrnci rozežřejeme máslo. V něm zvolna osmažíme slaninu do křupava a potom ji vyjmeme. Jednotlivé části kuřete vložíme do horkého tuku a opečeme je. Opečené je vyložíme z hrnce. Nyní do hrnce vložíme houby a zprudka je osmažíme. Přidáme cibuli a česnek a vše ještě osmažíme, osolíme a opepříme. Potom přidáme kuře, slaninu a bylinky, zalijeme vínem a v přikrytém hrnci 30 minut dusíme. Kuře vyjmeme a ponecháme je v teple. Do šťavy přimícháme smetanu a lehce povaříme. Nakonec vše okořeníme solí a pepřem a přilijeme citronovou šťávou. Porce kuřete vložíme do šťavy a přihřejeme.

Poznámka

Pikantní s bylinkami a zapečenou slaninou - takovému kuřeti nikdo neodolá!