

Dušené kuře s jarními bylinkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
půlka svazku potočnice
kerblík
1 snítka estragonu
50 g mladého šťovíku
2 šalotky
50 g másla
sůl
bílý pepř
125 ml slepičího vývaru
250 ml smetany
1 žloutek

Postup

Kuře omyjeme a nakrájíme na 8 porcí.

Potočnici, kerblík a estragon nahrubo posekáme. Šťovík a špenát omyjeme a necháme dobře okapat

Odstraníme stonky, zeleninu nakrájíme na nudličky. Šalotku oloupeme a nadrobno pokrájíme.

Troubu předehřejeme na 190 stupňů. Kulatou zapékací formu vymažeme 30g másla a rozložíme do ní šalotku.

Porce kuřete osolíme, opepříme a rozložíme na šalotku. Nádobu přikryjeme poklicí, vložíme do trouby a pečeme zhruba 25 minut.

Mezitím v kastrolu rozehřejeme zbylé máslo. Přidáme špenát a šťovík a dusíme, dokud nezměknou.

Přimícháme bylinky a dusíme ještě 2-3 minuty. Porce kuřete vyjmeme ze zapékací misky a udržujeme v teple.

Vypečenou šťávu zředíme slepičím vývarem. Přidáme 200ml smetany a vše 3-4 minuty povaříme. Do omáčky vmícháme špenátovou bylinkovou směs. Kastrol stáhneme z plotny. Zbylou smetanu rozšleháme se žloutkem a vmícháme do omáčky, kterou osolíme a opepříme. Porce kuřete po dvou rozdělíme na 4 talíře a přelijeme omáčkou.

Přílohy:

rýže