

Kuře a` la bažant

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 lžičky nového koření

1 lžička mouky

2 lžíce oleje

0,5 lžičky jalovce

oregano

50 g másla

1 cibule

100 g slaniny

0,5 lžičky pepře

šálek vývaru z masoxu

1 kuře

sůl

Postup

Omyté kuře prošpikujeme polovinou dávky slaniny, osolíme a na oleji opečeme po všech stranách. Poté vyjmeme a ve zbylém tuku rozškvaříme zbylou nakrájenou slaninu a osmahneme na ni nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme umleté nebo roztlučené koření, podlijeme vývarem, do tohoto základu vložíme kuře, překryjeme poklicí nebo alobalem a dusíme v troubě.

Podle potřeby občas podlijeme horkou vodou a obrátíme. Před koncem dušení sejmem poklici, kuře potřeme máslem a necháme dozlatova osmahnout. Hotové kuře vyjmeme, šťávu slijeme, napečené okraje seškrábneme, pekáč vypláchneme horkou vodou a přidáme ke šťávě. Přidáme mouku rozmícháme v trošce studené vody a šťávu dobře provaříme. Nakonec přidáme zbytek másla. Kuře rozdělíme, přelijeme šťávou.

Přílohy:

opečené brambory, rýže