

Tondovo kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: raduzyrecepty.com



Suroviny

2–3 kávové lžičky krystalový cukr

olej

mrkev

8 kuliček jalovce

2. 40dkg polohrubé mouky, 2 lžičky soli, 1 vejce, 4dcl teplého mléka

10–15 dkg anglické slaniny

Noky::

1 kuře nebo 4 kuřecí stehna

pepř

cibule

4 bobkové listy

malý kečup (může být mírně pálivý)

provensálské koření

petržel

4–6 stroužků česneku

sůl

celer

1 dl 1. 40 dkg hrubé mouky, 2 lžičky soli, mléka

2 malé rajské protlaky

Postup

Kuře rozporcujeme, porce osolíme a opepříme. Na dno pekáčku nalijeme trochu oleje, dno pokryjeme na kolečka pokrájenou cibulí, na tenké proužky nakrájenou slaninou, nahrubo nastrouhanou mrkvi, petrželi a celerem. Na zeleninu dáme rozporcované kuře, potřeme lisovaným česnekem, přidáme jalovec, bobkové listky a zalijeme rajským protlakem. Mírně pocukrujeme, zalijeme kečupem a přidáme provensálské koření.

Vše zalijeme vodou, priklopíme a dáme péci do trouby. Jako příloha se podávají noky, ale může být chleba, těstoviny atd.

Příprava noků:

1. Z výše uvedených surovin vypracujeme těsto husté jako na lívance a nakapeme (nastrouhat) do vařící osolené vody. Vaříme od bodu varu 8 – 10 minut.
2. Z výše uvedených surovin vypracujeme (nejlépe el. hnětačem) řidší těsto, které přes cedník na noky a pomocí vařečky prolisujeme do vařící osolené vody a vaříme 5-7 min. (Tyto nočky jsou jemnější, měkčí a chutnější. Děláme je také k maďarskému guláši, tzv. perkeltu).