

# Estragonové kuře se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marta Vareni

## Suroviny

500 g brambory  
450 ml slepičí vývar  
200 g žampiony  
mletý bílý pepř  
2 ks kuře  
100 g anglická slanina  
2 lžíce máslo  
sůl  
200 ml bílé suché víno  
2 snítky - čerstvý estragon

## Postup

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na plátky silné 1 až 2 cm. Žampiony otřeme vlhkou utěrkou, očistíme a rozpůlíme. Slaninu nakrájíme na nudličky.

Kuřata omyjeme, osušíme, uvnitř i na povrchu potřeme solí a pepřem. Estragon omyjeme, osušíme a po 1/2 snítkách vložíme do kuřat.

Troubu předehřejeme na 180°C a kuřata opékáme na másle ze všech stran dozlatova. Přidáme brambory, žampiony a slaninu, podlijeme 200 ml vývaru a bílým vínem a pečeme přibližně 45 minut. Občas podléváme zbývajícím vývarem.

Ze zbylého estragonu otháme lístky a kuře jimi posypeme.

Upečené estragonové kuře se žampiony servírujeme horké s přílohou podle chuti.