Babiččino kuře



Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 kuře nebo 4 kuřecí stehna
100 g másla
50 g slaniny
sůl, pepř
grilovací koření
1 velká cibule
150 g jater (drůbeží, vepřová)
400 g širokých nudlí nebo vřeten
100 může být -

Postup

Kuře osolíme, vložíme do pekáče, posypeme grilovacím kořením,přidáme máslo a slaninu, zalijeme trochou vody a za občasného přelévání výpekem je upečeme dozlatova. Upečené kuře vyjmeme ze šťávy.
Těstoviny nasypeme za stálého míchání do vařící osolené vody a vaříme zvolna do měkka. Uvařené těstoviny scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme je okapat. Takto připravené těstoviny vysypeme do pekáče s výpekem z kuřat.
Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na tuku, přidáme naškrabaná nebo na malé kostičky nakrájená játra, krátce je orestujeme, přidáme na plátky krájené očištěné žampióny a vše podusíme. Takto připravenou směs smícháme v pekáči s vařenými těstovinami. Pečené kuře naporcujeme a jednotlivé porce klademe na těstoviny. Vše společně krátce zapečeme.