

Kuře ala bažant

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Postup

Kuře opereme a osušíme. Kuře vysypeme uvnitř i z venku utlučeným jalovcem a necháme 2 dny v chladničce uležet.

Třetí den jalovec z kuřete setřeme, kuře nasolíme, hojně protkáme slaninou. Kuře dáme do pekáče, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí a pokapeme rozpuštěným máslem, které jsme smíchali se zakysanou smetanou. Upečeme do zlatova.

Vhodná příloha: bramborové knedlíky plněné houbami nebo vařené brambory.