

Kuře jko kačena

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty.centrum.cz

Suroviny

Protože se v naší skorovegetariánské rodině celé kuře najednou nesní, používám kuřecí čtvrtky nebo stehna. Počet stehen odpovídá počtu a |nenažranosti| stolovníků.

Každé stehno osolím a velice hustě pokmínuji. Ve spodním dílu hrnce rozpustím pouze 1 lžici másla nebo hery(lze dát i dobrý , nesmradlavý (slunečnicový či olivový) olej a na tuk vyskládám připravené kousky kuřete. IHNED vše podlijí 400 ml ČERNÉHO PIVA.

Hrnc uzavřu a dám do vyhřáté trouby. Mám nyní 35-40 minut ((PODLE VELIKOSTI celého neb PORCÍ KUŘETE) na přípravu polévky, zelí a nějaké přílohy. Moje rodina k tomuto kuřeti miluje |chlupaté knedlíky| a udušené červené zelí.

6 minut. - CHlupaté knedlíky pro 2 menší jedlíky: Oloupu a rovnou do mísy jemně nastrouhám 400g syrových bramor. K bramborám přidám 120g strouhanky a trochu soli podle zvyklosti v rodině (asi 1 rovnou čajovou lžičku). Vše dohromady dobře prsty prohnětu, aby se dobře spojila strouhanka s bramborami. Vodu, kterou brambory pustí, NESLÉVÁM !!Nic jiného než sůl nepřidávám.Těsto pak nechám asi 5 minut stát. Mezitím si postavím na teplo hrnc s neosolenou vodou. Z těsta tvořím mokřýma rukama malé knedlíky (asi 2

Z tohoto těsta jdou udělat i větší koule o prů- měru ai 4 cm, ale ty se vaří 8 minut. Lze z něj ukuchtit i uzeninou či mletým uzemým masem plněné knedle o průměru 5 cm. Ty však už vaříme plných 12 minut. při vyndávání Z VODY je krájím na poloviny. Lze je podat s osmaženou cibulkou a s dušeným zelím jako samostatné jídlo.

Postup

Protože se v naší skorovegetariánské rodině celé kuře najednou nesní, používám kuřecí čtvrtky nebo stehna. Počet stehen odpovídá počtu a nenažranosti stolovníků.

Každé stehno osolím a velice hustě pokmínuji. Ve spodním dílu hrnce rozpustím pouze 1 lžici másla nebo hery(lze dát i dobrý , nesmradlavý (slunečnicový či olivový) olej a na tuk vyskládám připravené kousky kuřete. IHNED vše podlijí 400 ml ČERNÉHO PIVA.

Hrnc uzavřu a dám do vyhřáté trouby. Mám nyní 35-40 minut ((PODLE VELIKOSTI celého neb PORCÍ KUŘETE) na přípravu polévky, zelí a nějaké přílohy. Moje rodina k tomuto kuřeti miluje chlupaté knedlíky a udušené červené zelí.

CHlupaté knedlíky pro 2 menší jedlíky: Oloupu a rovnou do mísy jemně nastrouhám 400g syrových bramor. K bramborám přidám 120g strouhanky a trochu soli podle zvyklosti v rodině (asi 1 rovnou čajovou lžičku). Vše dohromady dobře prsty prohnětu, aby se dobře spojila strouhanka s bramborami. Vodu, kterou brambory pustí, NESLÉVÁM !!Nic jiného než sůl nepřidávám.Těsto pak nechám asi 5 minut stát. Mezitím si postavím na teplo hrnc s neosolenou vodou. Z těsta tvořím mokřýma rukama malé knedlíky (asi 2 cm v průměru).Jakmile voda začne vřít, osolím ji MÍRNĚ, vložím do ní knedlíky a vařím je po dobu 6 minut. Z tohoto těsta jdou udělat i větší koule o prů- měru ai 4 cm, ale ty se vaří 8 minut. Lze z něj ukuchtit i

uzeninou či mletým uzeným masem plněné
knedle o průměru 5 cm. Ty však už vaříme plných 12 minut. při vyndávání Z VODY je krájím na poloviny.
Lze je podat s osmaženou cibulkou a s
dušeným zelím jako samostatné jídlo.

Poznámka

RH