

Krupské kuře s bramboráčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: prima kalendář

Suroviny

1 celé kuře

150 g anglické slaniny

100 g žampionů

125 ml smetany

Brusinkový kkompot

kuřecí vývar na podlití

olej

tymián

mlitý pepř

sůl

BRAMBORÁČKY:

400 g syrových brambor

2 jablka

1 vejce

250 g pohr. mouky

sůl

pepř

majoránka

Postup

Kuře naporcujeme, nasolíme, opeříme a ochutíme tymiánem. Nakrájenou slaninu rozškvaříme a kuře na ní opečeme. Podlijeme vývarem a dusíme do měkka. Čtvrt hodiny před dokovčením přidáme žampiony nakrájené na plátky a dusíme. Podlijeme smetanou a necháme přejít varem. **BRAMBORÁČKY:** Brambory a jablky nastroháme, osolíme, okořeníme, vmícháme vejce, zasypeme moukou a vypracujeme těsto, tvoříme placičky, které smažíme na oleji.