Zapečené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
3 sladkokyselé okurky
100 g žampionů
100 g másla
2 lžíce hladké mouky
1 citron
0,12 l bílého vína
1 lžička sardelové pasty

Postup

Očištěné kuře uvaříme doměkka. Vykostíme ho a rozkrájíme na větší kostky. Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky a podusíme na másle. Okurky nakrájíme na kostičky. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z kuřete, vínem, a povaříme do husté omáčky. Zapékací misku vymažeme máslem, naplníme kuřecím masem, okurkami a žampiony. Vše zalijeme omáčkou smíchanou se sardelovou pastou a v troubě zapékáme asi 25 minut.