

Kuře dušené s houbami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velké kuře
5 dkg slaniny
cibulka
mrkev
petržel
0,5 celeru
sůl
pepř
0,25 kg límcovky
4 dkg másla
1 lžíce mouky
0,12 l vína
citrónová šťáva

Postup

Kuře nakrájíme na větší kousky, pokrájenou slaninu rozpálíme a vložíme osolené a opepřené kuře. Přidáme pokrájenou zeleninu a cibuli. Dusíme do měkka. Houby dusíme a když je z nich šťáva vysmahlá, zaprášíme moukou, zalijeme vínem a citrónovou šťávou. Kuře vyjmeme, šťávu přecedíme a smícháme s houbami. Necháme přejít varem a nalijeme do misky na kuře. Podáváme s těstovinami.