

Divoké kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Petr Král

Suroviny

3 lžíce olej

sůl

2 ks cibule

250 ml voda

2 listy - bobkový list

4 kuličky - nové koření

100 ml červené víno

150 g anglická slanina

6 kuliček celý pepř

4 ks kuřecí čtvrtka

Postup

Kuřecí čtvrtky očistíme, opláchneme proudem studené vody a osušíme. Posypeme kořením divočina a osolíme. Slaninu pokrájíme na nudličky, oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. Do remosky nalijeme olej, vložíme čtvrtky kuřete, na maso poklademe nudličkami slaniny, kolečky cibule a vše zasypeme kořením. Mírně podlijeme vodou, uzavřeme poklicí a pečeme doměkka. Behem pečení podléváme vlastní vypečenou šťávou. Z téměř hotového masa odstraníme koření, podlijeme trochou červeného vína a ještě chvíli pečeme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a vařeným zelím.

Poznámka

Kuřecí čtvrtky se speciální směsí koření.