

Kuřecí maso á la bažant

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízký 4 ks
- anglická slanina 150 g
- cibule 150 g
- bobkový list 4 ks
- celé nové koření 10 ks
- celý pepř 10 ks
- hotová tmavá jíška 3 lžíce
- slepičí bujón 1 ks
- rama classic 40 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na hrubé kusy společně s anglickou slaninou. Vložíme do pekáče společně s kořením (pepř, nové koření, bobkový list). Kuřecí prsa osolíme a položíme na slaninu, koření a cibuli. Pekáč vložíme do trouby předehřáté na 185 stupňů a pečeme 10 minut. Poté zalijeme KNORR Slepíčním bujónem a dále pečeme 15-20 minut při 160 stupních. Hotové maso vyjmeme z pekáče. Výpek slijeme do hrnce, přivedeme k varu a vmícháme KNORR Jíšku tak, aby nám vznikla lehce zahuštěná šťáva, kterou dle potřeby dochutíme solí a pepřem. Maso pak vložíme zpět do šťávy, přidáme Ramu a krátce společně prohřejeme. Podáváme s bramborovou kaší.