Cog au vin se žampióny

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- cibule šalotka 250 g
- žampióny 250 g
- anglická slanina 75 g
- máslo 30 g
- bobkový list 1 ks
- tzmián 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- červené víno 250 ml
- kuřecí vývar 125 ml
- brandy 3 lžíce
- solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuře omyjeme, osušíme, rozdělíme na 8 porcí. Cibulky oloupeme, houby očistíme, rozčtvrtíme. Slaninu pokrájíme na nudličky.

2. Kuře okořeníme, osolíme, obalíme v mouce, opečeme na rozehřátém másle, vyjmeme. Na vypečené šťávě osmahneme slaninu, cibulky a houby, vyjmeme. Maso vrátíme do tuku a přidáme

bobkový list, tymián a lisovaný česnek, přilijeme červené víno a vývar. Dusíme přikryté 60 min.

3. Přidáme cibulky a žampiony a ještě 20 min. dusíme. Kuře a houby vyjmeme. Šťávu svaříme na polovinu. Ochutíme brandy, osolíme, opepříme, zahustíme solamylem. Porce kuřete ohřejeme spolu s houbami ve šťávě a podáváme.

Poznámka:

kuře velké přes kilo
dle chuti sůl a kayenský pepř