

kohout na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kohout 2 kg
- červené víno 1 lahev
- slanina 250 g
- žampiony 250 g
- cibule 200 g
- mrkev 200 g
- česnek 3 stroužek
- koňak 5 cl
- olej 4 lžíce
- mouka 1 lžíce
- bouquet gani 1 ks
- telecí fond 5 cl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Kohouta pečlivě očistěte, opalte, omyjte a naporcujte. Připravte marinádu z vína, mrkve, cibule, bouquet garni, pepře a soli. Vložte do ni kousky kohouta a nechte marinovat po celou noc. Druhý den výměňte kousky kohouta, osušte a v litinovém kastrolu osmažte na oleji.

Mezitím přefiltrujte marinádu a přidejte vyjmutou zeleninu do kastrolu s kousky kohouta, restujte cca 5 minut. Posypte moukou, chvíli restujte za občasného míchání. Podlejte cognacem a flambujte.

Přidejte přefiltrovanou marinádu, telecí fond a vařte. Mezitím na plátky nakrájete očistěné žampiony a na kostičky slaninu. Na pánvi osmažte slaninu, přidejte žampiony, osolte, opepřete a restujte. Před koncem pomalého varu který trvá cca 2,5 hodiny přidáme směs žampionů, slaniny a cca 5 minut ještě vaříme. Podle chuti dosolíme či dopepříme, ozdobíme petržilkou a podáváme. Většinou se podává ve stejné nádobě ve které se kohout připravoval.