

Kohout na víně III.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mladý kohout 1 ks
- žampiony 200 g
- sterilizované cibulky 150 g
- mrkev 150 g
- petržel 100 g
- máslo 100 g
- smetana 300 ml
- suché bílé víno 200 ml
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- bobkový list 1 ks
- rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěného kohouta omyjeme, osušíme, naporcujeme, osolíme, opepříme, poprášíme hladkou moukou a v kastrolku na lžíci rozehrátého oleje maso ze všech stran opečeme, pak vyndáme a vypečený tuk slijeme
2. Žampiony oloupeme a větší překrojíme, mrkev i petržel oloupeme, podélně překrojíme a nakrájíme na plátky, sterilované cibulky slijeme, necháme okapat a v kastrolu na polovině rozehrátého másla

zeleninu se žampiony krátce podusíme

3. Směs zalijeme vínem, přidáme bobkový list, nasekaný rozmarýn, přidáme porce kohouta a vše zvolna pod pokličkou dusíme doměkka (asi 60 minut), pak maso vyndáme, zakryjeme alobalem a udržujeme v teple

4. Do zeleninového základu zašleháme zbytek másla, přilijeme smetanu, krátce povaříme, dochutíme solí, pepřem, vrátíme zpět porce masa a už jen vše prohřejeme.