Houbové kuře

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- kuře 1 ks
- máslo 50 g
- olej 1 lžíce
- houby 250 g
- vejce 2 ks
- veka 5 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Houby osolte a s cibulkou orestujte na 1 lžíci oleje, pak poduste, až se všechna voda odpaří. Vakrájenou veku pokropte vodou, nechte nasáknout a pak přebytečnou vodu lehce vymačkejte, veku přidejte k houbám. Do nádivky vmíchejte rozšlehaná vejce a houbové koření, naplňte kuře, otvor zašijte a nohy křížem sepněte. Kuře osolte a opepřete, dejte do pekáčku, podlejte vodou a obložte polovibou másla. Pečte ve středně vyhřáté troubě dozlatova, během pečení přelévejte výpekem a podlévejte teplou vodou. Ke konci pečení dejte do výpeku zbytek másla.
Vhodné houbové koření je :
1/ Rojíkovo koření