

HOŘČIČNÉ KUŘE A PEČENÉ BRAMBORY S HŘÍBKÝ A ŘAPÍKEM

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Suroviny na hořčičné kuře**

- kuřecí prsa 4 ks
- hrubozrná hořtice 2 lžíce
- jarní cibulka 1 ks
- česnek 3 stroužek
- psažítka 2 lžíce
- dezertní víno 1 dl
- smetana 2 dl

- **Suroviny na pečené brambory s řapíkem a hřібky**

- brambory 600 g
- hřібky 150 g
- stonek řapikatého celeru 3 ks
- zeleninový vývar 1 dl
- máslo 80 g
- tymián 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hořčičné kuře a pečené brambory s hříbky a řapíkem

Maso osolíme, opepříme a na pánvi s tymiánem opečeme kůží dolů dozlatova. Zatáhneme z druhé strany a 15 minut dopékáme v troubě na 180°C. Na výpeku orestujeme cibulku, česnek a hořčici. Zalijeme vínem, odvaříme a zjemníme smetanou. Dle chuti dosolíme a na závěr vmícháme sekanou pažitku.

Pečené brambory s řapíkem a hříbky

Na oleji opečeme brambory a hříbky dozlatova, přidáme sůl, pepř, dvě lžice sekaného tymiánu a opečeme. Do pánve přidáme na šikmé řezy krájený řapíkatý celer a opečeme tak, aby si celer zanechal zelenou barvu. Poté nalijeme vývar, lehce odvaříme a vmícháme máslo, aby se nám vytvořila dokonalá glazura.