

Kuře jako od maminky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celé kuře 1 ks
- cibule 1 ks
- těstoviny 800 g
- vepřová játra 600 g
- žampiony 400 g
- tuk 140 g
- slanina 90 g
- máslo 90 g
- sůl 0.5 lžička
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dobře očištěné kuře mírně osolíme na povrchu i uvnitř
2. Vložíme do pekáče, přidáme máslo, slaninu a zalijeme trochou vody
3. Za občasného obracení a polévání vypečenou šťávou a podlévání vodou kuře upečeme dozlatova
4. Měkké upečené kuře vyjmeme ze šťávy
5. Těstoviny vhodíme do vařící osolené vody a za občasného míchání uvaříme doměkka (cca 15 minut)
6. Hotové zcedíme a dáme do pekáče s výpekem z kuřete

7. Drobně nakrájenou cibuli usmažíme dorůžova na tuku, přidáme na malé kostičky nakrájená vepřová játra a jen krátce orestujeme
8. Přidáme na plátky nakrájené žampiony a vše dobře zamícháme a podusíme
9. Tuto směs smícháme v pekáči s vařenými těstovinami
10. Pečené kuře naporcujeme, položíme na těstoviny a krátce zapečeme.

Doporučení:

- Na talíř dáváme nejdříve směs z těstovin, jater a žampionů a doprostřed položíme porci pečeného kuřete.

Poznámka:

- Přidáním grilovacího koření na kuře se vám zvětší škála chutí.