

Kuře pečené na způsob bažanta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- celé kuře 1 ks
- slanina 160 g
- cibule 100 g
- máslo 90 g
- nové koření 10 g
- pepř 10 g
- voda 300 ml
- sůl 0 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Dobře očištěné kuře mírně osolíme na povrchu i uvnitř
2. Polovinou slaniny stehna prošpikujeme
3. Druhou polovinu slaniny nakrájíme na malé kostičky, částečně ji rozškvaříme, přidáme polovinu másla a na jemno pokrájenou cibuli
4. Cibuli osmahneme dozlatova, přidáme trochu vody a koření (pepř, nové koření)
5. Vložíme připravené kuře a za občasného obrácení, polévání vypečenou šťávou a podlévání vodou pečeme doměkka
6. Měkké kuře vyjmeme, zbylou šťávu podle potřeby zředíme vodou, zjemníme zbylým máslem a krátce povaříme.

Doporučení:

- Jako přílohu doporučujeme různě upravené brambory nebo rýži.

Poznámka:

- Proužky špeku můžete před použitím vložit do mrazáku, pak se Vám bude dobře špikovat!

Poznámka:

solíme podle chuti