

Mladé kuřátko s mrkví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 100 g
- kuře 1 ks
- slanina anglická 4 plátek
- mrkev 500 g
- ocet 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- jíška 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté kuře osolíme a dáme do pekáčku. Poklademe slaninou, přidáme máslo a podlijeme vodou. Pečeme asi 45 minut. Jakmile je kuře skoro hotové, rozporcujeme ho a dopečeme dozlatova. Při dopékání podléváme šťávou.

Mrkev nakrájíme na kolečka. Dáme do hrnce. Osolíme, opepříme a dle chuti osladíme a okyselíme octem. Přidáme lžici másla a dusíme asi 20 minut. Když je mrkev měkká, zahustíme ji světlou jíškou. Podáváme s brambory, které nejprve uvaříme ve slupce a pak opečeme na pánvi.