

Kuře kentucky se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- trocha sůl 1 ks
- Kentucky koření 1 ks
- žampiony čerstvé 500 g
- cibule 1 ks
- trocha máslo 1 ks
- dle potřeby jíška instantní 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme, osolíme a potřeme v oleji rozmíchaným kořením kentucky. Dáme odležet do lednice.

Žampiony nakrájíme na plátky. Kuře naskládáme do pekáče, lehce podlijeme vodou a posypeme polovinou žampionů, poklademe oříšky másla a dáme zakryté péct do trouby. Pečeme pomalu zhruba 1,5 hodiny a průběžně poléváme výpekem.

Po dopečení vložíme do výpeku zbytek žampionů a pokrájenou cibuli a lehce podusíme. Vzniklou omáčku můžeme také zahustit instantní jíškou. Jako přílohu uvaříme jasmínovou rýži, do níž můžeme pro chuť vmíchat také trochu pokrájených žampionů.