

Kuře à la bažant

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Jalovec natlučený 5 kulička
- Koření na zvěřinu 2 lžička
- Anglická slanina 80 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 80 g
- Bílé víno suché 100 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Řepkový olej 1 lžíce
- **Příloha:**
- Dušená rýže 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejeme troubu na 200 °C. Kuře naporcujeme na menší kousky, opeříme a posypeme potlučeným jalovcem a kořením na zvěřinu. Do pekáče vlijeme 1 lžíci oleje a máslo a rozpálíme. Kuře spolu se slaninou na tuku osmahneme dozlatova. Přidáme nadrobno pokrájenou malou cibuli a necháme osmažit. Přidáme bobkové listy a dáme péct asi na 40 minut doměkka. Po 20 minutách maso podlijeme bílým vínem. Ke konci vyjmeme maso, výpek zaprášíme moukou promícháme a podle potřeby zředíme vodou a povaříme. Kuře vrátíme do omáčky.

Podáváme s rýží nebo šťouchanými bramborami.