Dánské kuře

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 ks
- petrželka 2 svazek
- hladká mouka 1 ks
- vývar 3 dl
- smetana 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 100 g
- kuře 1 ks
- **na ozdobu**
- slanina 12 plátek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Dánsko

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěné kuře osolíme a o opepříme. Z petrželky odkrojíme stonky, smícháme ji s polovinou másla a vložíme do kuřete.

Na zbylém rozehřátém másle osmažíme kuře po všech stranách, podlijeme teplým vývarem, přiklopíme pokličkou a dusíme doměkka. Ke konci dušení přidáme smetanu.

Kuře ozdobíme křupavými ruličkami ze slaniny, šťávu zahustíme moukou, povaříme a je hotovo.

Dánské kuře naporcujeme a podáváme ihned.