

Kuře po myslivecku II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuře 1 ks
- máslo 125 g
- cibule 3 ks
- česnek celý 1 ks
- nové koření celé 5 kulička
- bobkový list 5 ks
- kari koření 1 lžička
- pepř 1 špetka
- špek 1 ks
- feferonka 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Oprané kuře naporcujeme, posypeme cibulí, nakrájeným špekem, plátky česneku, přidáme kari a máslo. Takto připravené kuře zalijeme, aby bylo celé ponořené ve vodě. Pečeme ve vyhřáté troubě asi hodinu. Můžeme přidat i feferonku.