

Kohout labužník

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kohout 1 ks
- cibule 1 ks
- olej 5 lžíce
- citron 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sekaná celerová nať 1 lžíce
- drůbeží vývar 1 ks
- bílé víno 0.5 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Kohouta rozdělíme na 4 porce, osolíme, opepříme, potřeme olejem smíchaným s citronovou šťávou, nasekanou celerovou natí a jemně sekanou cibulkou. Takto upraveného kohouta necháme hodinu uležet v ledničce. Potom porce vložíme do rozpáleného oleje, opečeme, podlijeme vývarem, přidáme víno a pod pokličkou dusíme do měkka.