

Ohnivý kohout

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mladý kohout 1 ks
- anglická slanina 1 plátek
- červená paprika 2 ks
- zelená paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- feferonka 3 ks
- zelené fazolky 0.5 hrnek
- nakrájené žampiony 0.5 hrnek
- rajče 4 ks
- bobkový list 1 ks
- česnek 2 stroužek
- drůbeží vývar 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Naporcovaného kohouta uvaříme ve slané vodě, slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Na slanině opečeme kohouta, osolíme, opepříme, přidáme papriky bez jadérek, drobně nasekanou cibuli, pokrájené feferonky, zelené fazolky, žampiony, bobkový list a plátky česneku. Vše podlijeme vývarem a dusíme pod pokličkou. Nakonec přidáme nakrájená rajčata.