

Kuře na způsob bažanta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- špek 100 g
- sůl 1 hrst
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- pepř celý 5 ks
- nové koření celé 2 ks
- jalovec 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené kuře protkneme proužky slaniny a osolíme. Křídla zaklesneme nazad a stehna převážeme motouzem. Do břišní dutiny dáme po 1 zrnku od každého koření. Zbytek slaniny drobně pokrájíme, rozškvaříme, přidáme máslo, v tuku osmahneme pokrájenou cibuli a opečeme připravené kuře, nejdříve prsíčky ke dnu. Pak kuře obrátíme, přidáme k němu druhou polovinu koření, trochu je podlijeme a za častého přelévání šťávou upečeme do měkka. Šťávu buď ponecháme přírodní, nebo ji zahustíme lžičkou hladké mouky smíchané s kouskem másla a krátce povaříme.

Poznámka:

Příloha:vařené brambory a kompot.