

Kuře na bylinkách a víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Slanina 40 g
- Česnek 6 stroužek
- Sušený rozmarýn 1 lžička
- Sušená šalvěj 1 lžička
- Zelená petrželka 1 snítka
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Bílé víno 150 ml
- Zeleninový vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Kuře nasekejte na porce, můžete je částečně i vykostit. Porce osolte, opepřete a posypte podrcenými bylinkami. V pekáčku zpěňte jemně nakrájenou slaninu, přidejte maso a krátce lehce osmahněte. Do pekáčku přidejte na osminky nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek, podlijte vínem, vložte do vyhřáté trouby a zvolna pečte doměkka. Před koncem pečení přidejte jemně nasekanou petrželku. Během pečení podle potřeby podlévejte vývarem. Podávejte s různě upravenými bramborami nebo rýží.