

Kuře s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Naporcované kuře 1 ks
- Křemenáče nebo hříby 200 g
- Slanina 100 g
- Cibule 1 ks
- Jablko 1 ks
- Pepř 10 kulička
- Jalovec 4 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

V pekáči zahřejeme nakrájenou slaninu, přidáme nakrájenou cibuli a krátce osmahneme. Přidáme nakrájené jablko, houby, ochutíme kořením a chvíli restujeme. Směs osolíme, podlijeme sklenicí vody, navrch položíme osolené kousky kuřete. Pečeme v předehřáté troubě asi 100 minut při 180 stupních /dle druhu trouby/ dozlatova, nejdřív přikryté poklicí, později bez. Občas podléváme.