Horácké kuře

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

320 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/horacke-kure

Příprava

Kuře rozdělíme na porce. Na rozehřátý olej dáme slaninu rozkrájenou na kostičky a nasekanou cibuli. Po chvilce přihodíme nakrájenou kořenovou zeleninu a nadrobno nasekaný česnek. Vše spolu necháme orestovat dozlatova. Pak přidáme sůl, pepř, několik kuliček nového koření, asi dva bobkové listy a jednu lžičku nastrouhané citronové kůry. Vložíme porce kuřete, zalijeme horkou vodou a pod pokličkou dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme stranou, do šťávy přilijeme bílé víno a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Omáčku provaříme, před koncem varu dochutíme ještě jednou lžičkou citronové kůry. Do hrnce vrátíme maso, krátce povaříme a vypneme. Podáváme s rýží.

Tip k receptu

Kdo nemá rád kousky slaniny a zeleniny v omáčce, může omáčku po zahuštění propasírovat nebo úplně přecedit, aby zůstala hladká bez kousků.

Ingredience

- 1 kuře
- 60 g anglické slaniny
- 1 cibule
- mrkev, kousek celeru a petržele
- sůl, pepř, nové koření a bobkový list podle chuti
- 2 lžičky citronové kůry nejlépe z bio citronu
- lžička cukru krupice
- 100 ml bílého vína
- 1-2 lžíce hladké mouky
- olej
- 1 stroužek česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod