Kuře a lá bažant

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

554 kalorií , **0 g** cukrů , **51 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-a-la-bazant

Příprava

Kuře protkneme plátky slaniny a osolíme. Křidýlka zaklesneme nazad. Na zbytku pokrájené slaniny na kostičky osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme máslo - pokud je slanina méně libová, máslo vynecháme úplně. Do břišní dutiny dáme od každého koření pár kuliček a mírně prosolíme, nožky je možné svázat, ale není to vůbec nutné. Na osmaženou cibulku vložíme do pekáče kuře, napřed prsíčky dolů a pak obrátíme. Mírně podlijeme horkou vodou a za častého obracení a podlévání upečeme do měkka. Šťávu buď necháme přírodní nebo je možné i zahustit oříškem másla smíchaného s hladkou moukou a krátce povařit.

Tip k receptu

Jelikož mám ráda na drůbeži křupavou kůrčičku, trochu ke konci kuře posypu cukrem či medem, pozor, ať se nespálí, to jde rychle! Pokud máme rychlovzdušnou troubu, udělá se sama i bez cukru. Nejlepší příloha se mi osvědčila vařené brambory a případně kompot.

Ingredience

- 1 kuře - vcelku
- 15 dkg slaniny, možno i anglické
- 1 lžíce másla
- 1 ks větší cibule
- 10 kuliček pepře
- 10 ks nového koření
- 10 ks jalovce - kuličky sušené

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod