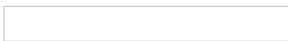


# Kuře po myslivecku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**839** kalorií , **40 g** cukrů , **50 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-po-myslivecku>

## Příprava

Očištěné a omyté kuře osušíme a rozdělíme na 4 porce. Mouku smícháme se solí, pepřem a tuto směs vetřeme do porcí kuřete. Osmažíme je po obou stranách na oleji a vyjmeme. Na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na půlkolečka, vmícháme protlak, mletou papriku a smažíme, až se tuk odděluje, pak přidáme trochu vody. K základu přidáme opečené porce kuřete, bobkový list, majoránku, tymián, červené víno a dusíme pod pokličkou do poloměkka. Mezitím si na dvou lžících oleje osmažíme pokrájené houby a očištěnou, na proužky nakrájenou papriku. Spolu s hráškem přidáme ke kuřeti, mírně osolíme a ještě chvíli dusíme. Do trouby predeháté na 220°C vložíme porce kuřete na zelenině a nepřikryté necháme 15 minut zezlátnout, v případě potřeby můžeme trochu podlít vodou.

## Ingredience

- 1 menší kuře
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl
- mletý pepř
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 větší cibule
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- mletá paprika
- kousek bobkového listu
- špetka majoránky
- špetka tymiánu
- 200 ml červeného vína
- 150 g čerstvých hub (mohou být i žampiony)
- 1 červená paprika
- 3 lžíce zmrazeného hrášku

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod