

Kuře s játrovou směsí a houbami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

841 kalorií , **0 g** cukrů , **44 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-jatrovou-smesi-a-houbami>

Příprava

Slaninu nakrájíme na nudličky, dáme do hrnce, rozškvaříme, přidáme nadrobno nasekanou cibuli a osmahneme. Kuře rozdělíme na porce, omyjeme, osolíme a vložíme na cibuli. Podle potřeby podléváme vodou a přeléváme výpekem. Rozpustíme si sádlo, přidáme nadrobno nasekanou cibuli a orestujeme, poté vložíme na cibuli pokrájená játra, která osmahneme, přidáme na plátky nakrájené houby a dusíme doměkka. Když je kuřecí maso měkké, vyjmeme ho, odložíme stranou, šťávu zaprášíme moukou, přidáme máslo, podlijeme vodou, promícháme a povaříme. Poté přidáme do šťávy opečenou směs jater a cibule. Ochutíme solí, pepřem, zjemníme máslem a při podávání přeléváme porce kuřete. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 1 ks kuřete
- 150 g drůbežích jater
- 100 g slaniny
- 50 g hub
- 2 ks cibule
- 2 sklenky vody
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce sádla
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod