



Kuře ala bažant

Ingredience

kuře: 1 ks
uzená slanina: 50 g
máslo: 80 g
cibule: 1 ks
stroužky česneku: 2 ks
suché bílé víno: 100 ml
rozmarýn - snítka: 1 ks
bobkový list: 4 ks
nové koření: 8 ks
jalovec: 8 ks
celý pepř: 10 ks
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Omyté a osušené kuře naporcujeme a osolíme, ale můžeme ho péct i vcelku, což nám dobu pečení prodlouží na přibližně 1 a 1/4 hodiny. Pekáč vymažeme trochou másla, na které vyskládáme kolečka cibule, česneku, polovinu na kostičky nakrájené slaniny, rozmarýn a veškeré koření. Slaninou můžeme také...

Kuře ala bažant - recept

Omyté a osušené kuře naporcujeme a osolíme, ale můžeme ho péct i vcelku, což nám dobu pečení prodlouží na **přibližně 1 a 1/4 hodiny**.

Pekáč vymažeme trochou másla, na které vyskládáme kolečka cibule, česneku, polovinu na kostičky nakrájené slaniny, rozmarýn a veškeré koření. Slaninou můžeme také prošpikovat sušší části kuřete (např. prsa).

Kuře přikryjeme alobalem, vložíme do trouby **vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 30 minut**. Poté kuře odkryjeme, poklademe plátky slaniny, **zvýšíme teplotu na 200 °C**, podlijeme vínem a **dopečeme asi 20 - 30 minut dozlatova**. Z výpeku odstraníme koření a šťávu rozmixujeme nebo přepasírujeme přes sítko.

Kuře ala bažant můžeme podávat s rýží nebo [bramborovým knedlíkem](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí