

Kuře a la bažant

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 90 minut

Postup přípravy

Kuřecí stehna upečeme v troubě na másle s pokrájenou cibulí, slaninou a kořením. Za častého podlévání pečeme doměkka. Po upečení maso vyjmeme, šťávu vydusíme a zaprášíme moukou. Trošku zalijeme vodou, následně rozšleháme a provaříme do chutné omáčky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Nové koření celé 30 g** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 10 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g

