

Koňakové kuře



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

43 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/konakove-kure>

Příprava

Čisté kuře podélně rozpůlíme, a uvaříme (dusíme) v 6 dl koňaku. Až bude kuře poloměkké. Potom jednu půlku kuřete naplníme husími játry a posypeme tlučeným hřebíčkem. Druhou půlku naplníme nakrájenými žampiony a posypeme špetkou chilli koření. Obě půlky dáme do pekáčku, podlijeme zbylým koňakem a dopečeme v přehřáté troubě doměkka.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 8 dcl Cognacu
- ✓ 1 celá husí játra
- ✓ 120 g sterilovaných žampionů
- ✓ špetka chilli koření
- ✓ 5 roztlučených hřebíčků

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod