

Kuře s uzeným a s lívanečky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2339 kalorií , **0 g** cukrů , **109 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-uzenym-a-s-livanecky>

Příprava

Slaninu nakrájíme na nudličky, dáme ji do hrnce rozškvařit, cibuli oloupeme, očistíme, nasekáme nadrobno a orestujeme ji na rozškvařené slanině, přidáme sádlo a restujeme. Kuře si rozdělíme na několik porcí a dáme na cibuli opéct, opékáme ze všech stran. Uzené maso nakrájíme na nudličky a přidáme k porcím kuřete, dále přidáme kuličky celého černého pepře, kuličky nového koření, podlijeme vodou a dusíme doměkka, podle potřeby podléváme. Mezitím si uděláme lívanečky, a to následovně: 1 sklenku mléka si ohřejeme, aby bylo vlažné, přidáme do něj rozdrobené droždí, osolíme, přidáme lžici mouky, pořádně zamícháme a necháme vzejít kvásek. Do mísy si vsypeme mouku, přidáme rozkvedlaná vejce, zbytek mléka, dále přidáme kvásek a uděláme řídké těsto. Pořádně promícháme, přikryjeme utěrkou a necháme kynout. Pánvičku si vymastíme olejem a po vykynutí těsta naběračkou dáваме těsto na pánev a smažíme lívanečky. Při podávání dáme k porci kuřete lívanečky a polijeme je vypečenou šťávou z kuřete.

Ingredience

- ✓ 1 ks kuřete
- ✓ 200 g uzeného masa
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ 6 kuliček celého pepře
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ špetka soli
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 50 g másla
- ✓ 15 g droždí
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod