

# Kuře Tamara



Obtížnost:

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 13h 0min , Porce: 6

**2384** kalorií , **13 g** cukrů , **218 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-tamara>

## Příprava

Celé očistené a umyté kurča vložíme do hrnce, zalejeme 2 litrami vody, přidáme pokrájanú zeleninu, soľ a ostatné korenie a varíme na prudkom ohni. Po 30 minútach varu kurča vyberieme. Keď vychladne, dáme ho na polovicu masla zapiecť do rúry asi na 30 minút. Polievku bez kurčaťa varíme tak dlho, až sa vyvarí približne na polovicu. Precedíme, vyberieme zeleninu, na panvici rozohrejeme zvyšok masla a zapeníme na ňom jemne pokrájanú cibuľu a cesnak. Zomleté orechy navlhčíme vývarom z kurčaťa pridáme k nim zapenenú cibuľku s cesnakom, zalejeme polievkovým vývarom a octom. Do polievkovej misy dáme 4 žĺtky, prilejeme trochu omáčky a dobre rozmiešame. Za stáleho miešania podľa chuti okoreníme. Kurča rozkrájame vložíme do misy, zalejeme omáčkou a odložíme do chladu aspoň na dvanásť hodín.



### Tip k receptu

Podávame studené až na nasledujúci deň.

## Ingrediencie

- ✓ 1 kuře cca 1200g
- ✓ 2 cibule
- ✓ 80 g mrkve
- ✓ 100 g kedlubny
- ✓ 100 g pórků
- ✓ 200 g loupaných vlašských ořechů
- ✓ 120 g másla
- ✓ 4 žloutky
- ✓ 50 ml octa
- ✓ troška tymiánu
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 4 hřebíčky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ troška skořice
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ sůl podle potřeby

## Kategorie

Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Zkušený kuchař, Hlavní chod