

Kuřecí kousky v jablečném moštu

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

7519 kalorií , **0 g** cukrů , **502 g** tuků , **738 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kousky-v-jablecnem-moštu>

Příprava

Troubu předehřejeme na 200°C. Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a prudce opečeme na rozpáleném oleji a másle. Vyjmeme, přeložíme do ohnivzdorné mísy. Maso obložíme osminkami jablek a posypeme tymianem. Ve výpeku opražíme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme nakrájenou slaninu, orestujeme a přidáme ke kuřeti. Do výpeku zamícháme mouku, přilijeme vývar a mošt. Necháme projít varem a nalijeme na kuře. Přikryjeme a v troubě pečeme doměkka. Maso naservírujeme na talíře, do šťávy přimícháme smetanu a kuře přelijeme, podáváme s rýží nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- 4 kuřecí čtvrtky
- 25 g másla
- 1 lžíce oleje
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 jablka
- 1-2 lžíce nasekaného tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 cibule
- 100 g plátků uzené slaniny
- 2 lžíce hladké mouky
- 300 ml jablečného moštu
- 4 lžíce sladké smetany
- 150 ml drůbežího vývaru

Kategorie

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