

# Řáholecké kuře



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 1

**1084** kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:**

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

## Příprava

K realizaci tohoto receptu budeme potřebovat ještě pár větviček jehličí. Kuře osolíme a vytřeme tlučeným jalovcem, položíme do pekáčku a proložíme větvičkami jehličí. Kuře zatížíme a dáme na 2 dny do chladu. V 300 ml vody uvaříme masox. Před pečením kuře opláchneme, osušíme a prsa a stehna protkneme polovinou slaniny. Zbylou slaninu nakrájíme na kostky ,roztopíme a přidáme k ní máslo. Cibuli nakrájíme na kolečka a smažíme na slanině zároveň s drceným kořením. Na připravený základ položíme kuře, pokapeme máslem a podlijeme vývarem. Za občasného přelévání pečeme. Upečené kuře vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a osmahneme, rozšleháme a povaříme. Příloha: bramborový knedlík.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 10 kuliček jalovce
- ✓ špetka soli
- ✓ bobkový list
- ✓ 1 cibule
- ✓ tymián
- ✓ zázvor
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1/2 kostky masoxu
- ✓ 1 lžíce hladké mouky

## Kategorie

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