

Maminčino kuře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuře opláchneme, osolíme na povrchu i uvnitř, vložíme do pekáče, přidáme máslo a slaninu, zalijeme trochou vody a za občasného přelévání výpekem je upečeme dozlatova. Kuře vyjmeme ze šťavy. Rýži nasypeme do vařící osolené vody a uvaříme. Rýži propláchneme a necháme okapat. Takto připravenou rýži vysypeme do pekáče s výpekem z kuřete. Nakrájenou cibulku zpěníme na oleji, přidáme na kostičky krájená játra, krátce je opečeme, přidáme na plátky krájené žampiony a vše podusíme. Takto připravenou směs smícháme v pekáči s uvařenou rýží. Pečené kuře naporcujeme a jednotlivé porce klademe na rýži. Vše opět krátce zapečeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 20 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Kuřecí játra** - 80 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 80 g
- **Rýže parboiled 400 g** - 150 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 240 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 28 g

