

Kuře po myslivecku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Kuřecí kousky s kostí (stehna nebo paličky). Kousky kuřete ochutíme solí a pepřem a dáme je do mísy. Přidáme 4 ks bobkového listu a rozmarýn, stroužek rozdrceného česneku a zalijeme vínem. Mísu přikryjeme a necháme nejlépe přes noc marinovat v ledničce.

Troubu předehřejeme na 180 °C. Maso scedíme, marinádu uchováme. Kousky masa osušíme, poprášíme je moukou a přebytek oklepeme. Ohnivzdorný kastrol postavíme na střední plamen, vlijeme olej a až se rozežřeje, osmažíme na něm ze všech stran kousky kuřete a vyjmeme je. Do kastrolu vsypeme zbytek česneku (2 strožky) pokrájeného na plátky, osmažíme ho dozlatova, pak přidáme pokrájené sardelová očka, olivy, rajčata (ty podrtíme vařečkou) a vrátíme kuře. Vlijeme uchovanou marinádu, uvedeme do varu, přidáme Masox, na kuře dáme alobal ve dvojité vrstvě, kastrol přikryjeme a vložíme do předehřáté trouby. Dusíme v troubě asi 1,5 hodiny.

Z povrchu omáčky odstraníme případný přebytečný tuk, omáčku dochutíme solí a pepřem podle chuti. Vyjmeme bobkové listy a rozmarýn a podáváme.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 1 g
- **Kuřecí maso** - 360 g
- **Olivový olej** - 16 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 200 g
- **Olivy zelené** - 10 g
- **Sardelová očka s kapary ve slunečnicovém oleji 45 g SUN & SEA** - 20 g
- **Bobkový list 5 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Masox 72 g** - 12 g
- **Hladká mouka** - 10 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 360 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

