

Kuře dušené na červeném víně

Ingredience:

55 g másla, 1 kuře
8 malých cibulek
100 g neuzené slaniny
16 malých žampionů
2 stroužky česneku
250 ml červeného vína
500 ml kuřecího vývaru
1 lžíce petrželky, hladké mouky
1 lžíce rajčatového protlaku a cukru

Popis postupu:

Polovinu másla rozpustíte v hrnci. Kuře naporcujte na 8 porcí, osolte, opepřete a opečte na másla ze všech stran dozlatova. Přidejte cibuli a slaninu. Vše pečte asi 10 minut, dokud se cibule nezbarví. Přidejte žampiony, česnek a duste pár minut za občasného promíchání. Zasypte moukou a restujte ještě 2 minuty. Přidejte protlak, červené víno, cukr a přiveďte k varu. Zalijte vývarem a čekejte, než se začne vařit. Ztlumte plamen, zakryjte hrnec a vařte asi 50 minut, dokud nebude kuře hotové. Šťávu slijte a rozmixujte s máslem. Podávejte posypané petrželkou.