Kohút na víne

22. 10. 2021

Recept pre dve porcie.

Konzumuje maximálne jednu porciu denne.

Ingrediencie:

- 2 lyžice olivového oleja
- 300 g pŕs mladého kohúta
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie
- bobkové listy
- ½ lyžičky sušeného tymianu
- ½ bielej cibule
- 200 ml domáceho kuracieho vývaru (z povoleného mäsa a zeleniny)
- 200 ml suchého červeného vína
- 1 strúčik cesnaku
- 300 g šampiňónov

Postup prípravy

Na rozohriatom oleji najprv opečieme kohútie prsia. Akonáhle sa mäso zatiahne pridáme čierne korenie, soľ, bobkový list a tymián a okolo mäsa poukladáme cibuľu. Prilejeme vývar a tretinu vína. Všetko vložíme do pekáča do rozohriatej rúry na 200 ° C. Pečieme pol hodiny, potom pridáme cesnak a zvyšok vína a rúru stlmíme na 170 ° C. Takto zvoľna pečieme 2 hodiny. Na posledných 10 minút k mäsu pridáme šampiňóny.

Odporúčame konzumácii sa sparenými zelenými fazuľovými strukmi.