

Kohout (nebo kuře) na víně

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 ks	kohoutek nebo kuře
	olej na smažení
2 ks	cibule
1 ks	mrkev
špetka	cukr
0,3 l	slepičí vývar
0,6 l	suché červené víno
	sůl
	pepř mletý
1 svazek	čerstvé bylinky (např. šalvěj, tymián a rozmarýn)
trochu	olivový olej
150 g	menší žampiony
4 stroužky	česnek



Postup přípravy

Kohoutka nebo kuře důkladně očistíme a omyjeme. Ve velkém hrnci si na oleji osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli a mrkev. Přidáme špetku cukru, slepičí vývar a víno. Dochutíme solí, pepřem a necháme pár minut provařit. Kohoutka nebo kuře mezitím naporcujeme a spolu s čerstvými bylinkami vložíme do většího pekáčku, kde přelijeme připravenou omáčkou. Pekáček zakryjeme a v předehřáté troubě na 170 °C dusíme tak dlouho, dokud maso nezměkne (asi hodinu a půl). Mezitím si na rozehřátém olivovém oleji osmažíme celé menší žampiony spolu s celými oloupanými stroužky česneku. Po dušení maso a bylinky vyjmeme, omáčku slijeme, propasírujeme a vše ještě dobře povaříme. Ke kohoutkovi (kuřeti) přidáme restované žampiony s česnekem a přelijeme provařenou omáčkou. Podáváme s bramborem nebo bramborovou kaší.