

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Babiččino kuře od riwala□□□□□

□

Ingredience

1 kuře nebo 4 stehna, 100 g slaniny, 1 velká cibule, 200 g drůbežích jater (možno nahradit vepřovými - nedoporučuji, kuřecí jsou jemnější), 400 g těstovin (Fusilli nebo Penne), 100 g žampionů, sůl a grilovací koření.

Postup

Kuře osolíme, vložíme do pekáče, bohatě posypeme grilovacím kořením, přidáme slaninu, zalijeme trochou vody a za občasného přelévání výpekem je upečeme dozlatova. Upečené kuře vyjmeme ze šťávy. Těstoviny nasypeme do vařící osolené vody, zamícháme a vaříme zvolna do měkka. Uvařené těstoviny scedíme a necháme okapat (voda na těstoviny - 3lžičky soli, jeden Knorrox nebo bujon a 2 lžíce oleje). Takto připravené těstoviny vysypeme do pekáče s výpekem z kuřete. Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na tuku, přidáme naškrabaná nebo na malé kousky nakrájená játra, krátce je orestujeme, přidáme na plátky krájené očištěné žampiony a vše podusíme skoro do sucha. Takto připravenou směs smícháme v pekáči s vařenými těstovinami. Pečené kuře naporcujeme, porce poklademe na těstoviny a krátce zapečeme - cca 10-15minut na 180°C.

Dobrou chuť ;o)