

Coq au Vin – Kohout na víně

Celkový čas vaření **210 min.** **210 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):

2.328 kJ / 556 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

4	kuřecí stehýnka
2	mrkve, nakrájené na kostičky
1	cibule
1	stroužek česneku
1	láhev francouzského vína (= 750 ml)
7 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
	Pár lístků tymiánu
2	bobkové listy
5	jalovčinek
5	kuliček pepře
1 čajová lžička	hnědého cukru
	Sůl
	Čerstvě mletý pepř
2 polévkové lžíce	olivového oleje
2 polévkové lžíce	rajčatového protlaku
150 ml	kuřecího vývaru
300 g	malých hub

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Omyjte kuřecí stehna, osušte je a v místě kloubu oddělte stehenní část od paličky. Oloupejte cibuli a česnek – cibuli nakrájejte na kostičky, česnek rozdrťte. Ve velké míse smíchejte červené víno, Kikkoman Sójovou omáčku, mrkev, cibuli, česnek, tymián, bobkové listy, jalovčinky, kuličky pepře a cukr. Přidejte kuřecí maso, promíchejte a nechte chladit přibližně 2 hodiny, aby se chutě krásně propojily.

Krok 2

Vyjměte kuřecí maso z marinády. Tekutinu přecedte do misky a zeleninu odložte stranou. Maso osolte a opepřete, poté ho opečte ze všech stran na rozpáleném oleji, dokud nebude mít zlatohnědou kůrku. Poté ho vyjměte z pánve. Do pánve přidejte scezenou zeleninu, připravené koření a rajčatový protlak. Vše orestujte, aby se chutě rozvinuly.

Krok 3

Přilijte scezenou marinádu do pánve a přiveďte k varu. Poté vložte kuřecí maso zpět do pánve, přiklopte pokličkou a nechte jemně probublávat 45–50 minut, dokud nebude maso měkké a šťavnaté. Pokud je potřeba, houby omyjte a očistěte, poté je přidejte do pánve přibližně 5 minut před koncem vaření.

Krok 4

Omáčku můžete zahustit škrobovou kašíčkou (směsí kukuřičného škrobu a vody). Podávejte s brambory posypanými čerstvou petrželkou.