

Očištěné kuře rozpůlíme, odkrojíme křídla a stehýnka, půlky ještě překrojíme. Na kastrole vyškvaříme sklovitě tuk od šunky a přidáme máslo. Porce kuřete osolíme, opepříme a opečeme na tuku po obou stranách dozlatova. Přidáme nasekaný česnek, protlak zředěný vínem, promícháme a podle potřeby podléváme vývarem.

### **Kuře s kokosovou omáčkou (Indonésie)**

*1 kuře, 3 stroužky česneku, 2 cibule, ½ lžičky koriandru, ½ lžičky pepře, 1 bobkový list, citronová kůra, ½ l kokosového mléka, trochu oleje na smažení.*

Nasekanou cibuli a česnek utřený se solí společně s ostatním kořením lehce osmažíme na oleji, přidáme očištěné, na porce nakrájené kuře, podlijeme trochou vody nebo vývarem z kuřecích drůbků a dusíme, až maso vypustí šťávu. Zalijeme kokosovým mlékem a stále mícháme, aby se mléko nesrazilo až do okamžiku, kdy omáčka začne vřít. Necháme povařit až maso změkne, potom dochutíme do červena osmaženou cibulkou.

Podáváme s rýží.

### **Kuře s houbami (Anglie)**

*1 kuře, 200 g čerstvých hub, 100 g másla, 1 lžička bramborové moučky, 1 malá cibule, 2 papriky, sůl, ½ l mléka.*

Porce kuřete osolíme a opečeme na másle dohněda. Přidáme jemně nasekanou cibuli, nakrájené houby a nakrájené papriky. Podlijeme ¼ l mléka a dusíme, až je kuře měkké. Potom kousky kuřete vyjmeme a omáčku zahustíme bramborovou moučkou, rozmíchanou ve zbývajícím mléce.

### **Plátky kuřete na houbách (Čína)**

*1 kuře, 200 g čerstvých hub, 1 cibulka, 4 lžíce oleje, 400 g másla, 1 lžíce škrobové moučky, 2 lžíce sójové omáčky, ½ lžičky mletého zázvoru, 1 lžíce bílého vína.*

Vykostěné maso nakrájíme na menší kousky, namočíme na 2 hodiny do směsi připravené ze sójové omáčky, vína a zázvoru. Nakrájené houby podusíme na másle. Na oleji krátce osmažíme cibulku (jen co zprůhlední). Potom ji přendáme do misky, na páněv přilijeme olej a rozpálíme. Maso vyjmeme z omáčkové směsi, poprášíme škrobovou moučkou a vhodíme do tuku. Smažíme za neustálého míchání a asi za 3-4 minuty vmícháme zbytek omáčkové směsi, ve které jsme máčeli kuře. Nakonec přidáme podušené houby a cibulku.

Bin



# DRŮBEŽ

## ve světové kuchyni

## **VAŘENÁ DRŮBEŽ**

### **Kuře s omáčkou (Francie)**

*1 kuře, 1 mrkev, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce másla, šálek smetany, 2 vejce, tymián, bobkový list, sůl, pepř.*

Očištěné kuře zalijeme vodou, přidáme nakrájenou mrkev, sůl, pepř, tymián a bobkový list. Vše vaříme mírným varem doměkka. Kuře vyjmeme a vychladlé nakrájíme na porce. V kastrolu připravíme z másla a mouky jíšku, rozředíme ji vývarem z kuřete a povaříme, až zhoustne. Dáme ji s ohně, přilijeme 2 žloutky rozmíchané ve smetaně, osolíme, opepříme, a necháme vychladnout. Jednotlivé porce kuřete omočíme ze všech stran v omáčce a necháme stýdnout na mřížkách. Na talířích kuře můžeme ozdobit hlávkovým salátem. Podáváme studené.

### **Slepice extra (USA)**

*800g slepice, 60g másla, 60g hladké mouky, ¼ l kyselá smetana, 1 lžička worchesterové omáčky, 1 lžička soli, trochu cayennského pepře, 1 lžíce sherry (není nutné).*

Maso nakrájíme. Do světlé jíšky z másla a mouky přilijeme kyselou smetanu, worchesterovou omáčku, sůl, pepř a dobře promícháme. Přidáme nakrájené maso a před podáváním můžeme přidat trochu sherry.

## **PEČENÁ DRŮBEŽ**

### **Nadívané kuře (Francie)**

*1 kuře, 200g oliv, 300g mortadely, 3 lžíce másla, 3 rajčata, 2 stroužky česneku, 2 cibule, sklenka bílého vína, sůl, pepř, tymián, bobkový list.*

Salám nakrájíme na kousky a opečeme jej na kousku másla, přidáme k němu utřený česnek a kuřecí játra. Necháme vychladnout a přidáme všechny olivy. Vše smícháme, osolíme a trochu opepříme. Touto směsí naplníme kuře, prudce jej opečeme dozlatova. Přidáme cibuli, bobkový list, tymián, pepř a bílé víno. Pečeme 1 ½ hodiny. Kuře vyjmeme, do šťávy přidáme nakrájená rajčata a vaříme asi 10 minut až omáčka zhoustne. Kuře podáváme obložené rajčaty, čerstvě opečenými na másle nebo na grilu.

### **Pečené kuře (Řecko)**

*1 větší kuře, sůl, 100g másla, 1-2 sklenky bílého vína, 1 lžíce rajčatového protlaku.*

### **Kuře s lilky a rajčaty (Rusko)**

*1 menší kuře, 1 lžíce mouky, 2 lžíce másla, 1 středně velký lilek, asi 400g rajčat, 2 lžíce bílého vína, 2 lžíce rajčatového protlaku, sůl.*

Porce kuřete osolíme, obalíme v mouce a opečeme na másle. Z kastrolu slijeme tuk, zbylou šťávu rozředíme bílým vínem, přivedeme do varu, přidáme rajčatový protlak a chvíli dusíme. Na tuku, který jsme slili, opečeme plátky lilku a půlky rajčat, obložíme jimi opečené kuře a přelijeme šťávou.

### **Kuře s brambory (Bulharsko)**

*1 kuře, 80g másla, 500g brambor, 1 cibule, 80g rajčat, petržel, paprika, sůl.*

Na másle opečeme na porce nakrájené osolené kuře, přidáme k němu nakrájenou cibuli a papriku a společně osmažíme. Podlijeme vývarem a do poloměkka podusíme. Přidáme nakrájená oloupaná rajčata a brambory nakrájené na kostičky, přisolíme a zapečeme v troubě.

### **Kuře Asopoa (Argentina)**

*1 kuře, 3 červené papriky, mouka, sůl, pepř, 50g rýže, 100g másla, ½ l vývaru z masa, 10 oliv, 50g sterilovaného hrášku, 50g chřestů.*

Porce kuřete osolíme, obalíme v mouce a osmažíme na másle z obou stran. Slijeme máslo, přilijeme vývar a přidáme papriky nakrájené na proužky. Vše dusíme doměkka. Přidáme spařenou rýži a po 20 minutách zeleninu a máslo, na kterém jsme kuře smažili.

### **Kuře na červeném víně (Brazílie)**

*1 kuře, olej, 2 cibule, 1 stroužek česneku, 1 bobkový list, sůl, 0,7l červeného vína, 50g šunky, 3 rajčata, 1 karotka, petrželka,*

Připravíme marinádu z oleje, cibule, česneku, bobkového listu, soli a poloviny vína. Kuře rozdělíme na čtvrtky a necháme 24 hodin marinovat. V kastrole na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou šunku, přidáme oloupaná nakrájená rajčata a nakrájenou karotku. Po chvíli zalijeme zbylým vínem a vložíme do omáčky porce kuřete. Dusíme přiklopené doměkka.

### **Kuře na rajčatech s vínem (Španělsko)**

*1 kuře, 50g tuku od šunky nebo slaniny, 1 stroužek česneku, sůl, pepř, 2 lžíce rajčatového protlaku, ½ šálku bílého vína, šálek vývaru.*

**Dušené nadívané kuře (Itálie)**

1 větší kuře, 1 lžíce másla, sůl.

**Nádívka:** 15g telecího nebo libového vepřového masa, drůbky z kuřete, ½ menší cibule, lžíce nakrájené petržele, lžíce nakrájeného celeru, lžíce nakrájené mrkve, 100g másla, sůl, pepř, hovězí vývar na podlití, několik plátků sušených hub, plátek prorostlé šunky, kousek střídky z bílé večky, špetka nastrouhaného parmazánu, 2 vejce.

Sušené houby opláchneme a namočíme. Maso a drůbky podusíme na másle s malým množstvím drobně nasekané cibule, petržele, celeru a mrkve. Osolíme, opepříme, podlijeme hovězím vývarem a dusíme. Po odstavení s ohně maso vyjmeme ze šťávy. Sušené houby, dušené maso, vykostěné drůbky a šunku nakrájíme nadrobno a kolébkovým nožem nasekáme. Zbylou šťávu zahustíme střídkou z bílé večky, vmícháme do směsi masa, přidáme nastrouhaný parmazán a vejce ušlehané do pěny. Touto nádivkou volně naplníme kuře, zašijeme je a dusíme.

**Dušené kuře (Portugalsko)**

1 větší kuře, 5 lžic oleje, 2 karotky, 1 větší cibule, 1 pór, sůl, pepř, 100g žampionů, 1 stroužek česneku, šálek vývaru, petrželka, šálek kyselé smetany.

Očištěné kuře rozdělíme na menší kousky, osolíme, opepříme a na oleji po obou stranách opečeme. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, nasekaný česnek a dusíme mírně podlité vývarem do poloměkka. Potom přidáme drobně nakrájené houby a zeleninu, přisolíme a dusíme doměkka. Nakonec přidáme nasekanou petrželku a smetanu. Podusíme ještě asi 5 minut.

**Kuře po indicku (Indie)**

1 kuře, 2 cibule, 6 stroužků česneku, 6 hřebíčků, ½ lžičky šalvěje, 3 rajčata, 6 brambor, sůl, ½ lžičky muškátového oříšku, ½ lžičky skořice, ½ lžičky nového koření, 6 zrněk pepře, 1 lžička karí, 150g másla, 120g jogurtu, šálek vody.

Očištěné kuře rozdělíme na malé porce, osolíme a na rozpuštěném másle opečeme. Opečené porce vyjmeme a do másla vložíme nasekanou cibuli a nasekaný česnek. Jakmile cibule začne růžovět, přidáme nakrájená rajčata a asi za 5 minut vmícháme jogurt. Zmírníme žár a dobře promícháme. Přidáme porce kuřete a podlijeme šálkem vody. Přidáme koření a dusíme pod pokličkou asi 15 minut. Zatím oloupeme brambory a rozkrájíme je na čtvrtky. Přidáme je do kastrolu a vaříme dalších 25 minut. Je-li třeba, podlijeme trochou vody.

Očištěné kuře rozpůlíme, nohy zaklesneme do břišních stěn, osolíme a ze všech stran opečeme na másle. Přiléváme víno a podle chuti rajčatový protlak a na slabém ohni pečeme doměkka.

**Kuře smažené v troubě (Kanada)**

1 kuře, 100g hladké mouky, 2 lžičky soli, ¼ lžičky pepře, 2 lžičky sladké papriky, máslo nebo olej na smažení, máslo na potřeni.

Kuře rozdělíme na kousky, obalíme směsí mouky, soli a koření. Na pánvi v troubě rozehřejeme tuk, vložíme do něho porce kuřete a smažíme v troubě na každé straně asi 30 minut. Před podáváním potřeme máslem.

Podáváme se zeleninou a bramborovými smaženými hranolky.

**Husa nadívaná s makaróny (Rumunsko)**

1 husa (masitá, ne sádelnatá), 250g makarónů, 1 lžíce rozpuštěného másla, 3-4 lžíce nastrouhaného sýra, 2 vejce, mletý pepř, sůl, ½ jater z husy, omáčka z hub.

Husu očistíme, křídla a nohy odřízneme, vyjmeme kostru tak, že po délce hřbetu rozřízneme kůži a odřezáváme maso z kostry. Ve slané vodě uvaříme makaróny do poloměkka, scedíme, omastíme máslem, přidáme nastrouhaný sýr, vejce, pepř, játra nakrájená na malé kostky a podušená na másle a osolíme. Touto směsí naplníme maso, sešijeme, dáme na pekáč a za stálého podlévání a polévání vypečenou šťávou pečeme v troubě asi 2 hodiny. Když je husa měkká, dáme ji na mísu, slijeme tuk a zbylou šťávu přidáme k omáčce. Vyjmeme nitě a maso nakrájíme.

Podáváme s omáčkou z hříbků.

**Husa nadívaná (Turecko)**

1 husa, 500g jedlých kaštanů, 500g mletého masa, 100g piniových jader (nahradíme stejným množstvím mandlí, tence podélně nakrájených na plátky), 1 větší cibule, 150g sádla, 100g hrozinek, husí játra, husí žaludek, 2 jablka, citronová šťáva, sůl, skořice.

Cibuli nadrobno nakrájíme a osmažíme na tuku. Přidáme mleté maso, dusíme asi 10 minut, potom oloupané vařené nebo pečené kaštiny, osolíme, přilijeme sklenici vody, přidáme piniová jádra nebo nakrájené mandle a umyté hrozinky. Játra a žaludek předem opečeme a drobně nakrájené přidáme k ostatnímu. Vše smícháme s oloupanými jablky, zbavenými jádřinců a drobně nakrájenými,

přidáme trochu skořice, zamícháme a odstavíme s ohně. Touto nádivkou naplníme vykuchanou a omytou husu, všechny otvory zašijeme, vložíme do pekáče, osolíme a před pečením celou pokapeme citronem. Při pečení husu poléváme vypečenou šťávou. Za stálého obracení a polévání pečeme dozlatova.

Podáváme teplé se smaženými brambory a hlávkovým salátem.

### Pečený krocán (Velká Británie)

*1 krocán, 705g jedlých kaštanů, máslo podle potřeby, vývar z masa, pepř, sůl, tymián, muškátový oříšek, petrželka.*

Tuk a játra z krocana jemně nasekáme. Kaštany z jedné strany nakrojíme a vaříme ve vodě, až se dají snadno oloupat. Po oloupání je uvaříme ve vývaru z masa doměkka. Prolisujeme je a smícháme s tukem a játry. Přidáme podle chuti koření a jemně nasekanou petrželku a rozředíme vývarem z kaštanů. Nádivku naplníme do krocana, zašijeme ho a pečeme na másle za častého polévání šťávou.

## DUŠENÁ DRŮBEŽ

### Slepice na paprice (Maďarsko)

*1 větší slepice, 50g másla, 2 cibule, sůl, sladká paprika, 3 zelené papriky, 3 rajčata, 1/2 l kyselá smetana, lžíce hrubé mouky.*

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme sůl, lžičku sladké papriky a maso nakrájené na malé porce. Nejprve osmahneme, potom podlitě dusíme doměkka. Přidáme papriky nakrájené na proužky a nakrájená, oloupaná rajčata. Po chvíli, když i papriky změkknou, přidáme osolenou smetanu smíchanou s moukou a krátce povaříme.

Podáváme s noky nebo s těstovinami.

### Pikantní slepice (Mexiko)

*1 mladá slepice, 3 cibule, 2 stroužky česneku, sůl, ostrá paprika, 2 šálky vývaru, 3-4 rajčata, 2 větší brambory, 50g strouhanky, 2 vejce uvařená natvrdo, 15 zelených oliv, 4 lžíce oleje.*

Slepici rozdělíme na menší kousky, na polovině oleje osmahneme na kroužky nakrájené 2 cibule a nasekaný česnek. Přidáme porce osolené slepice a po všech stranách je opečeme. Opepříme je a přilijeme šálek vývaru. Dusíme přiklopené asi hodinu. Na druhé polovině oleje dusíme třetí cibuli, plátky oloupaných rajčat, na kostky nakrájené brambory, přidáme sůl, pepř, papriku, zbytek vývaru. Dusíme asi 10 minut, přidáme trochu

strouhanky k zahuštění a ještě asi 5 minut dusíme. Tuto omáčku nalijeme na slepici a necháme společně ještě dusit, až se šťáva více vyvaří.

Podáváme obložené dílky vajec s olivami nebo oboje přidáme do omáčky a jen lehce zamícháme.

### Kuře s baskickou omáčkou (Francie)

*1 kuře, 2 lžíce oleje, 3 malé cibulky, plátek šunky, několik žampionů, 500g rajčat, 2 malé papriky, sůl, pepř.*

Očištěné, vykuchané, osolené a svázané kuře dáme do hlubokého kastrolu s trochou oleje a pečeme. Mezitím podusíme na trošce oleje jemně nasekané cibulky s nakrájeným plátkem šunky. Přidáme několik jemně nasekaných žampionů, oloupaná nakrájená rajčata a nakrájené papriky zbavené jader. Dusíme zvolna asi 30 minut. Uvařenou omáčkou zalijeme kuře a ještě 15 minut společně dusíme. Dobře vychladíme a podáváme.

### Kuře marengo (Francie)

*1 kuře, 3 lžíce olivového oleje, 100g žampionů, 1 sklenice bílého vína, 1 šalotka, 1 malá konzerva rajčatového protlaku, 5 vajec, 1 lžíce másla, sůl, pepř.*

Na rozpálený olej vložíme kuře nakrájené na porce a nakrájenou šalotku. Osolíme, opepříme, mírně podlijeme a dusíme ¼ hodiny. Přidáme žampiony nakrájené na větší kousky a dusíme dále nepřikryté na mírném ohni, až je kuře měkké. Potom je vyjmeme a uschováme v teple. Do kastrolu přilijeme bílé víno, přidáme rajčatový protlak, dobře povaříme, promícháme, ochutnáme a podle chuti okořeníme. Vaříme ještě asi 10 minut. Porce kuřete vyrovnáme na mísu, polijeme omáčkou a obložíme smaženými vejci.

### Ragú z kuřete (Maroko)

*1 kuře, sůl, na špičku nože šafrán, 1 palička česneku, 1 lžíce zázvoru, asi 5 lžic oleje, 2 menší cibule, koriandr, petrželka, 50g oloupaných mandlí, 2 vařená vejce, 1 citron, lžíce másla.*

V oleji rozmícháme zázvor a šafrán, přilijeme po částech půl sklenky vody a dusíme, až je šťáva zahoustlá jako majonéza. Přidáme na kousky nakrájené posolené maso, promíchané s nasekaným česnekem a jemně nakrájenou cibulí. Přidáme koriandr a petrželku. Dusíme doměkka. Zatím usmažíme oloupané mandle na másle dohněda a necháme je okapat. Přidáme je do hotového pokrmu s vejci, nakrájenými na kousky.

Podáváme s bílým chlebem.