

# Kuře po myslivecku

---

**Porce:** 4 osoby

**Suroviny:**

- 4 uzená kuřecí stehna
- 4 – 5 větších brambor
- 1 cibule
- 15 dkg slaniny na kostičky
- 2-3 stroužky česneku
- 4 žampiony
- 2 lžíce oleje
- 1,5 dcl vody
- ½ lžičky kmínu
- ½ lžičky divokého koření (nové koření, bobkový list, jalovec apod.)

**Postup:**

Základ si připravíme rovnou v tlakovém hrnci - na oleji opečeme cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, nakrájený (rozmačkaný) česnek, žampiony a přidáme koření – následně přidáme brambory nakrájené na kousky a vložíme stehna, přidáme 1,5 dcl vody a necháme „pískat“ v tlakovém hrnci cca 5-10 minut. Stačí na drobném plamenu, aby se směs nepřipálila.

Zdobíme nakrájenou petrželkou.