

Kuře dušené na rajčatech a cibuli



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

857 kalorií , 10 g cukrů , 79 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-dusene-na-rajcatech-a-cibuli>

Příprava

Oloupeme česnek, utřeme jej a smísíme s olejem. Omytá a očištěná kuřecí stehna osolíme a potřeme česnekovým olejem. Oloupeme všechnu cibuli. V kastrolu rozpustíme máslo a po všech stranách do růžova na něm opečeme kousky kuřete. Vyjmeme je a uložíme stranou v teple. Do vypečené šťávy nasypeme celé cibulky, posypeme je cukrem a necháme 10 minut dusit. Potom do kastrolu vrátíme maso. Troubu rozpálíme na 200 °C. Rajčata křížem nakrojíme, spaříme vřelou vodou, oloupeme slupku a spolu s olivami je přidáme k masu. Otrháme a v dlani rozemneme rozmarýnu. Posypeme jí pokrm osolíme, opepříme a zalijeme horkým vývarem. Kastrol nebo pekáč zakryjeme poklicí a dáme do trouby na 40 minut dusit. Jako příloha jsou nejlepší vařené brambory nebo celozrnné pečivo.

Ingredience

- ✓ 4-8 kuřecích stehen
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 250 g drobné cibule
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 8 menších rajčat
- ✓ 10 černých vypeckovaných oliv
- ✓ 1 snítka rozmarýnu
- ✓ 250 ml drůbežního vývaru

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod