

Kuře na černo



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

533 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-čno>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. V kastrolu rozežřejeme máslo s olejem, přidáme nakrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Potom do kastrolu přidáme švestková povidla, sušené švestky, rozinky, bobkový list, špetku soli, pepře, promícháme, zalijeme asi 750 ml teplé vody a přivedeme k varu. Kuřecí stehna omyjeme pod studenou vodou a potom je vložíme do vařící se omáčky. Na mírném ohni celou směs vaříme asi 30 minut. Během vaření omáčku občas promícháme. Na konci vaření z ní vyndáme bobkový list a dochutíme ji dle potřeby citronovou šťávou. Podle chuti ji docukrujeme. Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem , ale dobré je i s bramborem.

Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích stehen
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 4 lžíce švestkových povidel
- ✓ 8 sušených švestek
- ✓ 50 g rozinek
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod