

# Kuře na olivách



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**115** kalorií , **12 g** cukrů , **1 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** barbora studená

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

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme, a ze všech stran osmahneme na oleji. Vyjmeme na talíř a dáme zatím stranou. Cibuli jemně nakrájíme a dáme na olej, přidáme na plátky nakrájený česnek, kapii na proužky, bazalku, kečup, olivy. Zalijeme vodou s rozdrobeným bujonem a promícháme. Necháme chvíli přejít varem. Do varné mísy dáme maso, zalijeme, přikryjeme a dáme péct. Podáváme s kroketami nebo s chlebem.

## Ingredience

- ✓ 4 kuřecí čtvrtky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 kapie
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce kečupu
- ✓ 125 ml vody
- ✓ půl kostky zeleninového bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška bazalky
- ✓ balení oliv (černé nebo zelené)
- ✓ lžíce olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod