

# Kuře po provensálsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**1027** kalorií , **10 g** cukrů , **93 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-po-provensalsku>

## Příprava

Očištěné a opláchnuté kuře rozdělíme na porce, osolíme a opeříme. Na oleji opečeme drobně nakrájenou cibuli, očištěný, na nudličky nakrájený celer, přidáme porce kuřete, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. Pak maso vyjmeme, do šťávy přidáme na dílky nakrájená rajčata a očištěné, no plátky nakrájené žampiony. Podusíme, přidáme utřený česnek, mírně podlijeme vodou nebo vývarem, dochutíme vínem, provensálským kořením a povaříme. Na nahřáté talíře dáme porce kuřete a polijeme je touto pikantní šťávou. Příloha: smažené hranolky nebo dušená rýže.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 200 g rajčat
- ✓ 100 g cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 100 g žampionů
- ✓ 100 g bulvového celeru
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ špetka provensálského koření
- ✓ špetka soli a mletého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod

