

Kuře po římsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

765 kalorií , **12 g** cukrů , **58 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Kuře naporcujeme na 8 porcí. Slaninu s česnekem nakrájíme nadrobno. Rajčata spaříme vroucí vodou a oloupeme je. Odstraníme semínka a dužinu nakrájíme na malé kousky. Ve woku rozpálíme olej, vložíme slaninu, česnek a kuře a vše 6-8 minut smažíme. Asi v polovině přisypeme majoránku, osolíme a opepříme. Přilijeme víno a necháme povařit. Přimícháme kousky rajčat a vaříme na mírném plameni, pod pokličkou asi 30 minut. Papriku omyjeme a nakrájíme na proužky. Podusíme asi 10 minut na rozpáleném oleji a poté přidáme k masu a ještě asi 5 minut společně vaříme. Nakonec dochutíme solí a pepřem.



Ingredience

- 1 kuře
- 50 g slaniny
- 4 stroužky česneku
- 400 g rajčat
- 1/2 lžice majoránky
- 1/8 l bílého vína
- 2 červené papriky
- 3 lžice rostlinného oleje
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod