

Šafránové kuře s rozinkami a oříšky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1984 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **254 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/safranove-kure-s-rozinkami-a-orisky>

Příprava

Kuřecí kousky (nejlépe kuřecí stehna rozdělená na horní a dolní části) okořeníme solí a pepřem. Smažíme je 5 minut z každé strany na oleji. Poté je vytáhneme z pánve a dáme stranou. V tuku, který pustili kuřata smažíme nakrájenou cibulku. Po třech minutách přidáme utřený česnek a šafrán. Povaříme 4 minuty. Zalijeme sherry a 5 minut vaříme. Poté vrátíme kuře, zalijeme vývarem, přidáme tymián a rozinky a přiklopíme. Vaříme 20 minut. Poté odklopené vaříme 10 minut – šťáva by se měla zredukovat. Oříšky osmažíme nasucho v pánvi. Podáváme s rýží posypané oříšky a petrželkou.



Tip k receptu

Já nemám ráda rozinky, tak je nahrazuji sušenými brusinkami.



Ingredience

- ✓ 1 250 g kuřecích stehenních řízků
- ✓ 50 g rozinek
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ hrst arašídů (burské ořechy, buráky)
- ✓ 3 lžíce petrželové natě
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1/2 lžičky šafránu
- ✓ 125 ml Sherry
- ✓ 200 ml drůbežního vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Rodina, Hlavní chod