

KUŘE PO HAVAJSKU

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuře potřeme utřeným česnekem, pokapeme citronovou šťávou a posypeme paprikou, vně i uvnitř, a dáme na hodinu do chladu. V kastrolu vyškvaříme tuk z kuřete, přidáme jemně nakrájené 2 stroužky česneku, na proužky nakrájené 2 papriky, podlijeme vývarem a krátce podusíme. Přidáme protlak, vložíme kuře. Dusíme doměkka, občas podlijeme, měkké kuře vyjmeme, přidáme víno, vysmahneme, přidáme rýži, hrášek, promícháme, prohřejeme a dáme na talíř.