

Kuře po provensálsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky, 1 velká cibule

150g žampionů, 1 zelená a červená paprika

3 rajčata, 2 stroučky česneku

lžička provensálských bylinek

lžíce oregana, 150 ml bílého vína

Postup

Na pánvi opečeme naklepané řízky po obou stranách, vyjmeme a vložíme do pekáčku. Na vypečeném tuku zesklivatíme oloupanou a na kolečka nakrájenou cibuli. Přidáme na plátky pokrájené žampiony a omyté papriky nakrájené na kolečka. Vše asi 5 min opékáme, potom vložíme rajčata rozkrájená na čtvrtky, oloupaný a najemno posekaný česnek, osolíme, opepříme, přidáme provensálské bylinky a oregano. Zeleninu a žampiony narovnáme do pekáčku na kuřecí řízky, přilijeme víno, přikryjeme a dáme do trouby asi na 45 minut. Posledních 15 minut pečeme odkryté. jako přílohu podáváme brambory.