

Kuřecí čtvrtky s olivami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,12 l vody

4 kuřecí čtvrtky

3 stroužky česneku

pepř

1 lžička sušené dobromysli

sůl

snítka bazalky

1 plechovka loupaných rajčat

1 cibule

olivový olej

0,5 masoxové kostky

1 zelená a 1 červená paprika

100 g oliv

Postup

Kuřecí čtvrtky osolíme, opepříme a ze všech stran osmahneme na oleji. Vyjmeme na talíř. Cibuli jemně nakrájíme, dáme na olej, přidáme na plátky nakrájený česnek, očištěné, jádřinců zabavené a na proužky nakrájené papriky, dobromysl (oregano), posekanou bazalku, rajčata a olivy bez pecek. Zalijeme vodou s rozdrobeným masoxem a promícháme. Do ohnivzdorného pekáčku naskládáme maso, které zalijeme rajčatovou směsí, přikryjeme a dáme do vyhřáté, středně teplé trouby asi na 20 minut dusit. Podáváme s tmavým pečivem.