

Katalánské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuře naporcujeme na menší kousky, osušíme a opečeme na másle. Když už je pěkně do zlatova přidáme na plátky nakrájenou cibuli, pepř, sůl a rajčata která si předem upravíme a to tak, že je přelijeme horkou vodou, sloupneme, vydlabeme semínka a zbylou dužinu nakrájíme a jenom tu přidáme ke kuřecímu masu. Společně pak zvolna dodusíme do měkka. Jako přílohu můžeme dát rýži nebo těstoviny.