

Kuře dle kumštýře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

0,5 kuřete

60 g oleje

120 g cibule

200 g paprik

2 jablka

kousek celé skořice

2 hřebíčky

0,5 lžičky koření kari

100 g rajčat

sůl a pepř

Postup

Očištěné a oprané kuře naporcujeme , osolíme a na ioleji opečeme po všech stranách . Poté maso vyjmeme a do oleje dáme nasekanou cibuli a necháme osmahnout . Na olej opět vložíme porce kuřete , podlijeme a dusíme asi 0,75 hodiny .Potom přidáme nakrájená paprika a koření . Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenké plátky . Přidáme je ke kuřeti a vše dusíme ještě asi 30 minut . během dušení podléváme teplou vodou nebo vývarem .Když je maso měkké dokořeníme podle chuti a před podáváním ozdobíme plátky rajčat .Přelijeme šťávou , kterou ještě možno zahustit Solamylem / není však nutné / a podáváme s vařenými brambory .