

# Kuře po irsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kuře  
80 g šunky  
200 g rajčat  
40 g zelené papriky  
80 g cibule  
100 g hladké mouky  
60 g tuku  
40 g oleje  
1 dl bílého vína  
sůl

## Postup

Cibuli nakrájíme najemno, šunku na proužky, rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na plátky, papriku rovněž na proužky. Rozpálíme olej, necháme zpěnit cibuli, do ní vložíme rozporcované kuře, krátce je osmahneme, podlijeme šálkem vody nebo vývarem a dusíme pod pokličkou. Když je kuře téměř měkké, přidáme rajčata, papriky, šunku a dusíme doměkka. Podle chuti přisolíme, zalijeme bílým vínem a necháme přejít varem.

## Poznámka

Příloha: bramborová kaše, a meruňkový kompot.