

Kuře dušené na rajčatech a cibuli

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - kuře.htm

Suroviny

3 stroužky česneku
2 lžíce oleje
250 g drobné cibule
4-8 kuřecích stehen
sůl
pepř
4 lžíce másla
1 lžička cukru
8 menších rajčat
10 černých vypeckovaných oliv
1 snítka rozmarýnu
250 ml drůbežího vývaru

Postup

Oloupeme česnek, utřeme jej a smísíme s olejem. Omytá a očištěná kuřecí stehna osolíme a potřeme česnekovým olejem. Oloupeme všechnu cibuli. V kastrolu rozpustíme máslo a po všech stranách dorůžova na něm opečeme kousky kuřete. Vyjmeme je a uložíme stranou v teple. Do vypečené šťávy nasypeme celé cibulky, posypeme je cukrem a necháme 10 minut dusit. Potom do kastrolu vrátíme maso. Troubu rozpálíme na 200 °C. Rajčata křížem nakrojíme, spaříme vřelou vodou, oloupeme slupku a spolu s olivami je přidáme k masu. Otrháme a v dlani rozemneme rozmarýnu. Posypeme jí pokrm osolíme, opepříme a zalijeme horkým vývarem. Kastrol nebo pekáč zakryjeme poklicí a dáme do trouby na 40 minut dusit. Jako příloha jsou nejlepší vařené brambory nebo celozrnné pečivo