

Mexické kuře s rajčaty a kukuřicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

8 kuřecích stehýnek

1 cibule, jemně nakrájená

1 lžička mletého chilli

1 lžička mletého koriandru

425 g čerstvých nebo konzervovaných rajčat

2 lžíce protlaku

125 g mražené kukuřice

sůl a pepř

Příloha: rýže nebo moučné nebo kukuřičné tortily a různobarevný paprikový salát.

Postup

Postup přípravy:

Na pánvi rozežřejeme olej a na středním plameni osmažíme stehýnka, ale vyjmeme je ještě dřív než zhědnou a odložíme stranou. Na pánvi, přímo v oleji po stehýnkách, osmažíme cibuli, asi 3 - 4 minuty až zesklouznou. Pak přidáme chilli, koriandr a za několik vteřin přidáme pokrájená konzervovaná rajčata i se šťávou a rajský protlak. Odložená stehýnka vrátíme zpátky na pánev do rajčatové omáčky a dusíme spolu na mírném plameni asi 20 minut nebo až je maso měkké. Přidáme kukuřici a dusíme dalších 3 - 4 minuty, potom pokrm osolíme a opepříme podle chuti. Podáváme s vařenou rýží a salátem z různobarevných paprik, případně s vlastními upečenými nebo koupenými tortilami.