

Římská pánev

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

střední rajčata (3-4 na porci)

Kuřecí stehna (2 na porci)

sůl

slanina

pepř.

česnek (strouček na porci)

oregano

Postup

Maso osolíme, opepříme. Kosticky slaniny rozpeceme a vložíme na ně kurecí maso, které dobře opeceme ze všech stran. Přidáme česnek nakrájený na plátky. Rajčata nakrájíme na malé kostičky a slijeme z nich šťávu (nebudeme ji potřebovat). Kostičky rajčat nasypeme na opečené maso, aby bylo přikryté. Přidáme oregano. Dáme péct. Rajčata se musí upéct tak, že tvoří hustou pastu, která je po okrajích lehce připečená. Podáváme s bílým chlebem a s červeným vínem.