

Kavkazské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
4 lžíce oleje
2 bobkové listy
1 kyselá okurka
0,5 skleničky rýže
1 kuře (asi 1 a 0,5 kilogramu)
2 cibule
150 gramů okurek
1 mrkev
4 lžíce zakysané smetany
1 malý celer
pepř

Postup

Kuře omyjeme a rozdělíme na kusy. Zeleninu nakrájíme na drobné kostičky. Ve velkém hrnci (ale spíše nižším aby se vešel do trouby, nebo můžeme i v hlubším pekáčku) rozpálíme olej a osmažíme na něm kousky kuřete. Přidáme zeleninu a za stálého míchání smažíme asi deset minut. Mezitím si rozpálíme troubu na 180 stupňů. Do hrnce s kuřetem přidáme sůl, pepř a bobkové listy, dolijeme 1 litr vody a nasypeme opláchnutou rýži. Dusíme přikryté v troubě přibližně jednu hodinu. Před podáváním vmícháme zakysanou smetanu a nadrobno nakrájenou kyselou okurku.