

Kuřecí stehýnka na červeném víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

4 kuřecí stehna

2 lžíce oleje

cibuli

2 stroužky česneku

1 dl červeného vína

500 g rajčatového pyré

100 g černých oliv (bez pecky)

šalvěj

Postup

Stehna z obou stran zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Přidáme na tenká kolečka nakrájenou cibuli a česnek utřený s cibulí a vše krátce opečeme. Přilijeme víno a přidáme rajčatové pyré. Pod pokličkou dusíme asi 15 minut. Krátce před koncem dušení přidáme olivy. Omáčku před podáváním ochutíme šalvějí. Maso a omáčku už nesolíme.