

Kuře po italsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme kuře

100 gramů másla

100 gramů rajčat

tři lžíce oleje na omáčku

dva stroužky česneku

dvě lžíce rajčatového protlaku

100 gramů parmazánu

majoránka

špetka cukru

vývar

Postup

Kuře osolíme a na másle v troubě upečeme. Mezitím připravíme omáčku: na třech lžících oleje osmahneme nasekaný česnek, přidáme oloupaná, nakrájená a semen zbavená rajčata, osolíme, chvíli podusíme, přidáme protlak, parmazán, lžičku majoránky a špetku cukru. Vaříme a je-li to nutné, ředíme vývarem. Pečené kuře rozdělíme na porce, vložíme do omáčky, trochu podlijeme vývarem a společně ještě asi 10 minut dusíme.

Poznámka:

Podáváme s těstovinami nebo s rýží.