

Kuřecí Cala rajada

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna
sůl
pepř
3 lžíce mouky
4 lžíce olivového oleje
1 žlutá paprika
400 g cukety
1 kg rajčat
100 g šalotky
200 g šunky od kosti
rozmarýn
2 bobkové listy
250 ml bílého vína

Postup

Stehna v kloubu rozdělíme. Kousky osolíme a opepříme. Poprášíme je moukou. V kastrolu rozpálíme 2 lžíce oleje a kuře na něm ze všech stran opečeme, vyjmeme a uložíme do tepla. Papriky s cuketami nakrájíme na větší kousky. Spaříme rajčata, oloupeme je a rozpůlíme. Vydlabeme jádérka a dužinu nakrájíme na kousky. Oloupeme šalotky a nasekáme je. Opereme bylinky a nasekáme je.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Do kastrolu přilijeme zbývající olej a cibulku na něm orestujeme.

Přidáme šunku s bylinkami a 5 minut je smažíme. Do kastrolu vložíme před smažením kuře, podlijeme je vínem a dáme na 10 minut do trouby. Přisypeme pokrájenou zeleninu, kastrol přikryjeme poklicí a 30 minut v troubě dusíme.