Řecké kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1 kuře (nebo použijeme prsa či stehna na tácku), plechovka drcených rajčat 400 g, 2 stroužky česneku, 100 ml bílého vína, oregáno, sůl, pepř dle chuti

Postup

Postup přípravy: Z kuřete odřízneme prsa a stehna, prsa přepůlíme, stehna rozdělíme na 2 části, odstraníme kůži a přebytečný tuk. V hrnci rozpálíme olej, přidáme opepřené části kuřete, opečeme do zlatova, přidáme prolisovaný česnek, krátce zasmahneme, vlijeme víno a přidáme rajčata, osolíme a okořeníme oreganem. Necháme na mírném ohni dusit do změknutí. Přebytečná voda by se měla odpařit a zůstat jen hustá šťáva. Můžeme dochutit špetkou cukru. Příloha: dušená rýže promíchaná s nasekanou zelenou petrželkou.