

Bulharské kuře s lilkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

60 g másla

1 menší cibule

400 g lilku

8 rajčat

paprika

sůl

masový vývar

petrželka

Postup

Porce kuřete osolíme a opečeme na rozpáleném másle. Přidáme papriku, jemně pokrájenou cibuli, zalijeme vývarem a dusíme na mírném ohni. Přidáme oloupaný, na kousky pokrájený lilek, osolíme a osmahneme, přidáme oloupaná, pokrájenými rajčaty a v troubě dopečeme. Zdobíme sekanou petrželkou. Podáváme s brambory nebo rýží.