

Čachochbili z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
100 g oleje
3 cibule
4 stroužky česneku
4 lžíce tomatového protlaku nebo kečupu
3 rajčata
1 lžíce sekaného kopru
sůl
pepř
masový nebo zeleninový vývar

Postup

Kuře naporcujeme na větší kousky, na rozpáleném oleji prudce opečeme, osolíme, opepříme, podlijeme trochou vývaru, přidáme protlak a třený česnek a dusíme 30-40 minut. Pak přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, oloupaná na čtvrtky nakrájená rajčata a dusíme doměkka. Hotové sypeme drobně sekaným koprem.