

Kuře na olivách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 střední cibule

1 bobkový list

pepř

1 sáček oliv bez pecky

cumin (arabské koření - prodávají arabské obchody)

4 větší mrkve

4 stroužky česneku

sůl

olej

Ingredience::

4 kuřecí stehna

Postup

Postup přípravy: V hrnci na oleji osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme kuřecí stehna, osmahneme a podlijeme vodou. Přidáme koření, sůl a na kolečka nakrájenou mrkev. Dusíme asi 20 minut, pak přidáme najemno nakrájený česnek a olivy. Dále dusíme až bude maso, mrkev a olivy úplně měkké. Podle potřeby podléváme. Podáváme s bílým pečivem.