

Kuře po alžírsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
250-300 g soja luštěniny nebo hrachu (v Alžíru dávají cizrnu)
3 lžíce oleje
2-3 cibule
sůl
pepř
lžičku skořice
vývar z masoxu
2 žloutky
citron.

Postup

Luštěniny namočíme přes noc do vody a druhý den je uvaříme v osolené vodě dopoloměčka. Kuře naporcujeme, zprudka po všech stranách opečeme na rozehřátém oleji, přidáme drobně nakrájenou cibuli, sůl, pepř, skořici, podlijeme vývarem a dusíme spolu s luštěninami doměčka. Měkké maso vyjmeme, ke šťávě přidáme mimo plotnu žloutky rozšlehané s citronovou šťávou, zředíme dle potřeby vývarem, dame na plotnu, dokořeníme a prohřejeme, ale už nevaříme.