

Kuře po římsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 porcí kuřete
olivový olej
2 stroužky česneku
4 papriky (různé barvy)
olivy
nakládaná celá rajčata
bazalku
kuřecí vývar
čerstvou majoránku
sůl
pepř
těstoviny

Postup

Kuře lehce osmahneme na pánvi a vyndáme. Na pánvi osmahneme cibuli a česnek. Přidáme papriky, olivy, rajčata, bazalku a podusíme. Touto směsí zalijeme porce kuřete a do změknutí pečeme cca 45 minut. Jako přílohu podáváme těstoviny.