

Kuře Cézanne

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 čtvrtky kuřete

1 cibule

4 stroužky česneku

konzerva oloupaných rajčat

100 g černých oliv bez pecky

červené víno

olivový olej

bazalka

pepř

sůl

rýže

Postup

Čtvrtky kuřete pomažeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a vložíme do pekáče. Přidáme na plátky nakrájenou cibuli, česnek a pečeme. Když začne cibule zlátnout, vložíme ke kuřeti nadrobno pokrájená rajčata, bazalku a olivy, podlijeme červeným vínem pečeme do měkka. Podáváme rýží.