

Mexické kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky
50 g šunky
200 g kečupu
1 cibule
2 stroužky česneku
0,5 lžičky chilli papriky
2 lžičky rozinek
2 lžičky oliv
2 lžičky kaparů
1 lžíce škrobu
0,5 lžičky soli
pepř
0,25 lžičky tymiánu
0,25 lžičky oregana
půlka kostky hovězího bujónu
1 dl vody

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a vložíme do hrnce. Postupně přidáváme jemně nakrájenou šunku a cibuli, rozmačkaný česnek, koření a škrob. Vše promícháme, přidáme rozinky, olivy, kapary a kečup, přilijeme 1dl vody a rozdrobíme půlku kostky bujónu. Směs důkladně promícháme. Dáme péct do trouby.

Přílohy:

rýže, bramborové placky