

Řecké kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře (nebo použijeme prsa či stehna na tácku)

400 g plechovka drcených rajčat

2 stroužky česneku

100 ml bílého vína

oregáno

sůl

pepř dle chuti

Postup

Z kuřete odřízneme prsa a stehna, prsa přepůlíme, stehna rozdělíme na 2 části, odstraníme kůži a přebytečný tuk. V hrnci rozpálíme olej, přidáme opepřené části kuřete, osmažíme do zlatova, přidáme prolisovaný česnek, krátce zasmahneme, vlijeme víno a přidáme rajčata, osolíme a okořeníme oreganem. Necháme na mírném ohni dusit do změknutí. Přebytečná voda by se měla odpařit a zůstat jen hustá šťáva. Můžeme dochutit špetkou cukru. Příloha: dušená rýže promíchaná s nasekanou zelenou petrželkou.