

Mexické kuře vařené v „pomalém hrnci“

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší cibule
1 čajové lžičky tymiánu
1 dl vody
pepř
100 g šunky
1 polévková lžíce škrobu
2 větší stroužky česneku
200 g pikantního kečupu
4 kuřecí prsní řízky bez kůže
1 čajové lžičky oregana
1 polévková lžíce rozinek
2 čajové lžičky kaparů
1 čajové lžičky soli
2 polévkové lžíce nakrájených oliv
1 čajové lžičky chilli papriky

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na stejně velké kostky, které vložíme do keramické nádoby. Postupně přidáváme nakrájenou šunku a cibuli, rozmačkané stroužky česneku, koření, škrob. Vše důkladně promícháme, přidáme rozinky, olivy, kapary a kečup, přilijeme 1 dl vody a opět promícháme. Nádoby se směsí vložíme do Pomalého hrnce a dusíme 4 hodiny.