

# Kuře po alžírsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kuře, 250-300 g soja  
luštěniny nebo hrachu (v Alžíru dávají  
cizrnu), 3 lžíce oleje, 2-3 cibule  
sůl, pepř, lžičku skořice, vývar z ma-  
2 soxu

## Postup

Luštěniny namočíme přes noc do vody a druhý den je uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Kuře naporcujeme, zprudka po všech stranách opečeme na rozehřátém oleji, přidáme drobně nakrájenou cibuli, sůl, pepř, skořici, podlijeme vývarem a dusíme spolu s luštěninami doměkka. Měkké maso vyjmeme, ke šťávě přidáme mimo plotnu žloutky rozšlehané s citronovou šťávou, zředíme dle potřeby vývarem, dame na plotnu, dokořeníme a prohřejeme, ale už nevaříme.