Kuře s paprikovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Mexická kuchyně

Suroviny

2 Paprika - červená
4 lžičky Olej - olivový
1 kg Maso - kuřecí - kousky
Cibule 1 - nadrobno nakrájená
Česnek 2 stroužky - prolisované
Jablko 2 - oloupaná nastrouhaná
1 lžička Oregáno (Dobromysl)
Rajčata - konzervovaná 440 g - rozmačkaná
Paprika - červená 2 - nakrájená na nudličky
Chilli podle potřeby (není nutné)
Sůl podle potřeby

Postup

Červené papriky potřeme olejem a grilujeme 12 - 15 minut, dokud slupka neztmavne. Papriky zabalíme do vlhké utěrky, necháme schladnout a slupku sloupneme. Dužinu dáme do mixéru a mixujeme asi 30 sekund na hladké pyré. Odložíme. Na pánvi rozehřejeme olej a po částech opékáme maso při střední teplotě asi 5 minut do zlatohněda. Vyjmeme z pánve a na papírovém ubrousku zbavíme přebytečného tuku. Do pánve dáme cibuli, česnek, jablka a oregano a mícháme při nízké teplotě. Přidáme pyré z červených paprik, rajčata a nudličky papriky a mícháme další 2 minuty. Kousky kuřete vložíme zpět do pánve, uvedeme do varu, snížíme teplotu a nezakryté dusíme asi 40 minut, až se tekutina částečně odpaří a maso je měkké. Ochutíme čili kořením, podle chuti osolíme.

Příloha: Podáváme s teplými tortilami.

Poznámky: Červená paprika grilovaná tak dlouho, až slupka ztmavne a tvoří se na ní puchýře, získá charakteristickou kouřovou příchuť.

Poznámka

KR-441.