

Pollo alla Italiano (kuře po italsku)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

4 stehna - Kuře na čtvrtky nebo

2 cibule

1-2 papriky (zelená a červená)

3-4 rajský

4 stroušky česneku

rajský protlak

oregano

rozmarína

Postup

Kuře na čtvrtky nebo 4 stehna, 2 cibule, 1-2 papriky (zelená a červená), 3-4 rajský, 4 stroušky česneku, rajský protlak, oregano, rozmarína. Cibuli nakrájenou na půl kolečka osmažíme do hněda na oleji (preferuji olivový pannenský), rozložíme na pekáč i s olejem a na to poklademe osolené čtvrtky kuřete a bohatě okořeníme oreganem a rozmarínou (celou ne mletou). Kuře v pekáči obložíme nadrobno nakrájenými paprikami, rajčaty a nakrájeným česnekem taky na drobno, na závěr zeshora ještě posolíme, protože papriky i rajský jsou dost sladké - dle chuti se dá dosolit i později. Dusíme přikryté asi 1 - 1 a 0,5 hodiny na 200 °C až se zelenina začne rozdušovat a pustí šťávu. Kuře políváme šťávou, potom s trochou šťávy rozmícháme rajský protlak (nenahrazovat kečupem !) a kuře s ním podlijeme. Dále pečeme odkryté asi na 180 °C a kuře políváme šťávou, více podlívát by nemělo být třeba, protože zelenina vypustí dost vody, a pokud by bylo potřeba, tak podlít trochu vodou. Pečeme asi 0,75 hodiny aby kuře dostalo správnou načervenalou barvu a málo do křupava vypečenou kůžičku. Podáváme s těstovinami, rýží nebo býlím pečivem.