Harlekýnské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 vykostěných kuřecích stehen zbavených kůže
1 střední cibule
3 střední papriky
1 lžíce oleje
400 g rajčat v konzervě
2 lžíce pokrájené petrželky
pepř
celozrnný chléb jako příloha

Postup

Rozkrájejte kuřecí stehna na drobné kousky. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na plátky. Rozpulte papriky, odstraňte z nich semínka a nakrájejte je na malé kousky tvaru kosočtverce. V mělké pánvi zahřejte olej a nechte rychle osmahnout kuře a cibuli, dokud nechytnou zlatavou barvu. Přidejte papriky a smažte další 2-3 minuty. Vmíchejte rajčata a petrželku, okořeňte pepřem. Zakryjte pokličkou a nechte dusit asi 15 miunut, dokud kuře a zelenina nezměknou. Podávejte horké s celozrnným chlebem.