

Kuřecí Cala rajada

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna
sůl
pepř
3 lžíce mouky
4 lžíce olivového oleje
1 žlutá paprika
400 g cukety
1 kg rajčat
100 g šalotky
200 g šunky od kosti
1 snítka rozmarýnu
2 bobkové listy
250 ml bílého vína

Postup

Stehna omyjeme, v kloubu rozdělíme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Na dvou lžících oleje kuře ze všech stran opečeme. Vyjmeme a uložíme do tepla. Do kastrolku přilijeme zbytek oleje a orestujeme na něm kostičky cibule, přidáme kostičky šunky, nasekané bylinky a 5 minut smažíme. Poté vložíme předsmažené kuře, podlijeme vínem a dáme na 10 minut do trouby předehřáté na 200 °C. Přidáme pokrájenou zeleninu a přikryté poklicí 30 minut v troubě dusíme.