

Kuře se zelenými olivami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce oleje
2 lžíce másla
4 kuřecí prsíčka
1 velká cibule
2 stroučky česneku
2 papriky
0,25 kg žampionů
20 dkg rajčat
1,5 dl bílého suchého vína
20 dkg vypeckovaných zelených oliv
6 lžic smetany na šlehání
sůl pepř
zelená petrželka

Postup

V pánvi rozehtřejeme olej a máslo, kuřecí prsa usmažíme po obou stranách do zlatova. Vyjmeme je z pánve a na pánev dáme cibuli nakrájenou na drobno a nakrájený česnek a smažíme až zeskvou. Přidáme nakrájené papriky a žampiony, a smažíme další asi 3 minuty. Rajčata spaříme oloupeme a přepůlíme. Přidáme na pánev a osolíme a opepříme. Vzniklou směs přendáme do zapékací misky a nahoře dáme kuřecí prsa. Do pánve dáme víno a když začne vařit přelijeme jím kuře. zakryjeme a dáme do předehřáté trouby asi na 50 minut zapéct. Poté přimícháme olivy a zalijeme smetanou a ještě necháme 20 minut zapékat. Podáváme s těstovinami a zdobíme zelenou petrželkou.