

Kuře Acapulco

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23812



Suroviny

Ingredience:

5 dl vody

1 kostka slepicího bujonu

500 g kurecích prsou

1 cibule

0,8 dl sherry-octa

3 nakrájené stroužky cesneku

1 PL olivového oleje

2 KL rímského kmínu

1 červený a 1 žlutý paprikový lusk, nakrájené na krouzky

2 PL jalapeno, nakrájené na drobno

cerstvá nat koriandru

Postup

Příprava:

Uvedte bujon do varu, přidejte do něj kure, cibuli, ocet, cesnek, olej a rímský kmín. Zvolna varte az je kure mekké, asi 15 minut. Cibuli a kure vyjmete z bujonu a dejte do mísy. Ke kureti přidejte paprikové lusky.

Uvedte bujon znovu do varu, nechte jej odparit na polovinu a prelejte jím kure. Nechte chladit 1 hodiny. Ke kureti přidejte nakrájený koriandr a nechte vse chladit nejméne 4 hodiny nebo v chladnicce pres noc.

Kure nakrájejte na plátky a podávejte s marinádou a marinovanou zeleninou.

Doporučená příloha:

Kousky tortilly, bageta nebo chléb.