

Kuře načerno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Cibule velká 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Povidla 4 lžíce
- Švestky sušené 8 ks
- Rozinky 50 g
- Bobkový list 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Cukr krupicový 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. V kastrolu rozehtřejeme máslo s olejem, přidáme nakrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Potom do kastrolu přidáme švestková povidla, sušené švestky, rozinky, bobkový list, špetku pepře, sůl, promícháme, zalijeme asi 750 ml teplé vody a

přivedeme k varu.

Kuřecí stehna omyjeme pod studenou vodou a potom je vložíme do vařící se omáčky. Na mírném ohni celou směs vaříme asi 30 minut.

Během vaření omáčku občas promícháváme. Na konci vaření z ní vyndáme bobkový list a dochutíme ji dle potřeby citronovou šťávou. Podle chuti ji ocukrujeme.

Kuře načerno podáváme nejlépe s houskovými knedlíky, ale vynikající jsou také vařené nebo opékané brambory.

Poznámka:

Stejným způsobem jako kuře načerno můžeme samozřejmě připravit i jiné druhy masa. Výborný a hlavně dietní je například králík. V tom případě ovšem musíme počítat s delší dobou nutnou k tomu, aby maso změklo. Já králíka dusím tak 1-1,5 hodiny. Proto se musí omáčka dle potřeby zředit vodou, ale jen tak, aby se voda pak stačila vydusit.