

Kuře Marengo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- černé olivy 20 ks
- žampiony 12 ks
- jarní cibulka 10 ks
- rajče 2 ks
- kuře 1 ks
- česnek 1 stroužek
- máslo 20 g
- víno 2 dl
- olej 3 lžíce
- rajčatový protlak 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuře naporcujeme, osolíme a opečeme na rozehřátém oleji
2. Jednotlivé porce kuřete vyndáme, na oleji podusíme rozetřený česnek a rajčatový protlak, zalijeme vínem a trochou vývaru
3. Přidáme spařená, oloupaná, na plátky nakrájená rajčata, mletý pepř, sůl, porce kuřete a dusíme pod pokličkou na mírném ohni do poloměkka
4. Cibulky a žampiony nakrájené na plátky, podusíme na rozehřátém másle, olivy odpeckujeme a vše přidáme k poloměkkému kuřeti

5. Před dohotovením porce kuřete okořeníme rozemnutou majoránkou a při podávání posypeme nadrobno nasekanou petrželkou.