Dušené kuře na červeném víně

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- brandy 5 lžička
- cibule 4 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- cukr krupice 1 lžička
- červené víno 150 ml
- česnek 8 stroužek
- kuřecí stehna 4 ks
- kuřecí prsa 1 ks
- olej 5 lžíce
- rajčata 4 ks
- rozmarýn 2 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí díly nejdříve očistíme, propláchneme a dobře osušíme. Stehna potom rozpůlíme a prsa rozčtvrtíme. Cibule oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Rovněž všechny strouzky česneku oloupeme a rozklepneme je naplocho. Rajčata a feferonky omyjeme, rozmarýn opereme a vše ubrouskem osušíme. Ve velkém pekáči rozehřejeme olej (nejlépe olivový) a kuřecí díly v něm za občasného obracení opečeme. Pak přidáme cibuli s česnekem a také je krátce orestujeme. Maso dochutíme solí i mletým černým pepřem a podlijeme ho asi čtyřmi lžícemi brandy, červeným vínem,

šťávou z jednoho citronu a asi 120ml vody. Nakonec do pekáče přidáme rajčata, feferonky, snítku rozmarýnu a také lžičku cukru. V předehřáté troubě (asi 200°C) dusíme přibližně 40 minut. Kuře servírujeme s vypečenou šťávou.

Poznámka:

kuřecí prso s kůží a kostí