

Kuře Jambalaya

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Párky paprikové 4 ks
- Chilli paprika červená 2 ks
- Jarní cibulka 1 svazek
- Olivový olej 3 lžíce
- Vývar 300 ml
- Sůl 2 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozporcujeme na přibližně stejně velké kusy, prosolíme, opepříme a osmahneme na oleji ze všech stran dozlatova.

Podlijeme hrnečkem vývaru, přidáme nakrájenou cibulku, párky a pálivou papriku a pod pokličkou dusíme doměkka. Podáváme s rýží.