

Kuře Gargáno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Bílé víno suché 250 ml
- Slanina 50 g
- Šunka 50 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kuře 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Rajče 4 ks
- Sádlo 5 lžíce
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné kuře rozporcujeme na 6 dílů, osolíme a opeříme. Na rozpáleném tuku osmahneme nakrájenou šunku a slaninu, vložíme kousky kuřete a opečeme ze všech stran dozlatova. Přidáme prolisovaný česnek a majoránku, podlijeme vínem a dusíme až na tuk.

Ke kuřeti přidáme oloupaná a nakrájená rajčata, zakryjeme pokličkou a dusíme za občasného

podlévání vývarem. Když jsou porce měkké, vyndáme je na talíř a přikryjeme. Šťávu ještě chvilku podusíme, aby byla hustá a tmavá. Vložíme zpět porce kuřete a prohřejeme.

Kuře Gargáno podáváme s těstovinami uvařenými podle návodu nebo s noky.