

# KUŘECÍ TAJIN

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí stehna 4 ks
- brambory 4 ks
- červená cibule 2 ks
- cuketa 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- černé olivy 1 hrst
- kapari 1 lžice
- citrón 1 ks
- šafrán 1 špetka
- skořice 1 špetka
- koriandr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí stehna vykostíme a nakrájíme na kousky. Ochutíme solí, pepřem a zprudka opečeme na pánvi dozlatova. Na výpeku zarestujeme cibuli, papriky, cuketu, šafrán. Vše společně orestujeme a zalijeme vývarem. Celou skořici a koriandr zavážeme do svazku a vložíme do základu. Maso i citrón

nakrájený na čtvrtky lehce dusíme 20 minut, pak přidáme nakrájené brambory a na závěr vyndáme svazek s kořením.