

Kreolské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí paličky 800 g
- krájené nakládané rajčata 300 g
- máslo 50 g
- nakládané rajčata 30 g
- hnědý cukr 1 lžíce
- sekaná čerstvá petrželka 1 lžíce
- sekaná čerstvá bazalka 1 lžíce
- stonek řapikátého celeru 4 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks
- bobkový list 2 ks
- jarní cibulka 2 ks
- zelená paprika 1 ks
- tymián 1 snítka
- citrónová tráva 1 svazek
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- kuřecí vývar 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Hladkou mouku rovnoměrně nasypeme na plech a při 200 °C ji v troubě opražíme dorůžova a necháme zchladnout
2. Kuřecí paličky, osolíme, opepříme a na polovině rozehrátého másla opečeme dozlatova
3. V hrnci na zbylém rozehrátém másle opečeme na kousky nakrájené oloupané cibule, očištěnou papriku i řapíkatý celer, přidáme oloupané na drobno nasekané stroužky česneku, bobkové listy a tymián, osmahneme, zasypeme cukrem a necháme ho zkaramelizovat
4. Pak do směsi přidáme rajčata, citronovou travu, vmícháme opraženou mouku, vše zalijeme kuřecím vývarem a za stálého míchání přivedeme k varu, poté teplotu snížíme, přidáme na jemno nasekané bylinky i jarní cibulky a povaříme asi 20 minut
5. Nakonec vložíme opečené kuřecí maso, prohřejeme a podáváme s rýží.