

Kuře s „taranou“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mladé kuře 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- cibule 2 ks
- máslo 80 g
- mletá paprika 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- **Na taranu**
- hladká mouka 250 g
- vejce 2 ks
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné kuře nastráhneme na kousky, vložíme do většího hrnce, podlijeme vodou, osolíme a dusíme téměř doměkka
2. Na části másla zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou, omytou a semen zbavenou, zelenou papriku, osolíme, zalijeme šťávou z kuřete a trochou vody a do vařící směsi nasypeme taranu
3. Podusíme ji doměkka - dávku vody upravujeme tak, aby tarana nebyla příliš suchá, ani aby neobsahovala příliš mnoho vody

4. Měkkou taranu vložíme do zapékačské misky, přelijeme zbytkem rozehřátého másla, na němž jsme zpěnili mletou papriku, přidáme kousky kuřete a zapečeme, v troubě vyhřáté na 200 °C, až kuře změkne.

Příprava „tarany“:

Hrubou mouku, vejce a mléko smísíme na válu, vypracujeme tuhé těsto, hrubě ho nastrouháme a necháme oschnout.