

Dušené kuře s paprikami a rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- porce kuře 4 ks
- podle potřeby sůl 1 ks
- na obalení trocha hladké mouky 1 ks
- cibule 1 ks
- rajčata 4 ks
- zelená paprika 2 ks
- olej na smažení 1 ks
- rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kuřete očistíme, osolíme a obalíme v mouce. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rajčata nakrojíme do kříže, spaříme horkou vodou, oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Papriky omyjeme, zbavíme semínek a nakrájíme na nudličky.

Na oleji osmažíme po obou stranách porce kuřecího masa a vyjmeme je z hrnce. Vložíme cibuli, kterou krátce zpěníme, a přidáme omytou větvíčku rozmarýnu. Osmažené porce kuřete vložíme zpět do hrnce, zalijeme několika lžicemi vody a dusíme, dokud se tekutina neodpaří.

Potom kuře obložíme nakrájenými rajčaty a dusíme dále na mírném ohni. O něco později přidáme ke kuřeti nakrájené nudličky paprik a vše dusíme doměkka. Z hrnce vyjmeme pouze holou větvíčku rozmarýnu, lístky by se měly během dušení uvolnit a zůstat v omáčce.

Podle chuti dosolíme. Podáváme s rýží nebo jinou přílohou podle chuti.