

Mexické kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehýnka 8 ks
- středně velká cibule 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- podle chuti sladká paprika, sůl a pepř 1 ks
- kečup 1 ks
- kukuřice 1 plechovka
- hrášek 1 plechovka
- červené fazole 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehýnka mírně osmahneme na oleji, poté je dáme stranou. Cibulku nakrájíme nadrobno a také ji osmahneme, pak k ní přidáme sladkou papriku a kečup.

Stehýnka vrátíme zpátky do pánve a na mírném plameni dusíme přibližně 20 minut. Poté přisypeme kukuřici, hrášek a červené fazolky, podle chuti ještě osolíme a opepříme. Podáváme s dušenou rýží.