

Kuře na adžice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso (nejlepší jsou šťavnaté stehenní řízky) 600 g
- trocha olivový olej 1 ks
- větší cibule nebo 4 naťové cibulky 1 ks
- adžika 1.5 lžíce
- paprika 2 ks
- rajčata 4 ks
- podle chuti sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Na troše oleje zpěníme pokrájenou cibuli. Přidáme maso a adžiku a osmahneme, aby se maso zatáhlo.

Papriku nakrájíme (i se semeny) a přisypeme na pánev. Nasekáme rajčata a přidáme je do směsi. Krátce podusíme, aby bylo maso i zelenina měkké.

Nakonec ještě dochutíme solí a pepřem, kdo má rád ostřejší jídlo, může použít chilli. Podáváme s rýží nebo s kuskusem.