Kuře na cibuli

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 1 stroužek
- vegeta 1 lžička
- koření na grilování kuřat 1 lžička
- paprika sladká mletá 1 lžička
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře opláchneme pod studenou vodou a uvaříme doměkka v osolené vodě. Rozdělíme na menší kousky.
Cibuli oloupeme a rozdělíme na měsíčky. Na sádle ji osmahneme dozlatova, přidáme k ní maso, zaprášíme ho paprikou, vegetou a okořeníme. Česnek prolisujeme, přidáme k masové směsi, podlijeme hrnkem vody a zhruba 20 minut dusíme.