

Ďábelské kuřecí ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 plátek
- dle chuti olivy 1 ks
- rajčata 1 plechovka
- cibule 2 ks
- vývar 200 ml
- kečup 3 lžíce
- česnek, sůl, pepř, mletá paprika, chilli 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso si nakrájíme na kousky, osolíme a orestujeme na pánvi na troše oleje. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlměsíčky, přidáme ji k masu a dusíme, dokud nezměkne. Rajčata v plechovce si mezitím zvlášť rozmixujeme ponorným mixérem. Jakmile je cibule hotová, přidáme k masu rajčatovou omáčku a vše zalijeme vývarem. Do směsi nastrouháme čerstvý česnek, přidáme kečup a veškeré koření.

Přidáme nakrájené olivy bez pecek, zakryjeme a 10 minut podisíme. Podáváme s rýží.