

Casserole

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Rozporcované kuře 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rozpůlená rajčata 2 ks
- Zelený pepř nasekaný 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Bílé víno 50 ml
- Kari koření 1 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce kuřete obalíme v kari koření a hladké mouce. Na velké pánvi rozehřejeme olej a na něm osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme kuře, osmažíme ho, přidáme pepř a rajčata a podusíme ještě 5 minut. Pro zjemnění přidáme bílé víno, ale už nevaříme. Podáváme s dušenou rýží nebo s vařenými bramborami.