

Kuře na bylinkách a zelenině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Bílé víno 150 ml
- Konzervovaná rajčata 400 g
- Tymián 3 snítka
- Bazalka 2 snítka
- Malé rajčátka 150 g
- Menší cuketa 1 ks
- Stonky řapíkatého celeru 3 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře očistíme a naporcujeme na 8 kousků. Pak maso opláchneme, osušíme, osolíme a opepříme. Ve velké pánvi nebo v kastrolu rozpálíme olivový olej a připravené kousky kuřete opečeme ze všech

stran dozlato.

Cibuli, mrkev a papriku očistíme a nakrájíme na menší kousky. Česnekové stroužky prolisujeme nebo rozmáčkujeme. Opečené porce kuřete vyjmeme a na výpeku orestujeme nakrájenou zeleninu. Zalijeme ji vínem.

Do pánve k zelenině přidáme konzervovaná rajčata. Potom do ní vrátíme orestované kuře. Zmírníme plamen, přiklopíme pokličkou a dusíme asi 30 minut. Bylinky nasekáme nadrobno. Rajčátka očistíme, cuketu s řapíkatým celerem nakrájíme.

Po 30 minutách dušení přidáme ke kuřeti rajčátka, cuketu, celer a tymián. Ještě krátce podusíme, aby zelenina lehce změkla. Nakonec dochutíme solí a pepřem. Pokrm posypeme nasekanou bazalkou a podáváme. Jako příloha se hodí třeba rýže.