Dušené kuře se sladkými brambory a dýní

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- drůbeží vývar 300 ml
- skořicová kůra 2 ks
- sůl 1 lžička
- slunečnicový olej 1 lžíce
- čerstvě mletý černý pepř 1 lžička
- porcované kuře stažené z kůže 2 kg
- sušené švestky 150 g
- sladké brambory 450 g
- dýně nebo tykev 450 g
- česnek 1 ks
- velká cibule 1 ks
- **na ozdobu**
- petržel 1 snítka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém kastrolu rozpálíme olej a důkladně na něm kousky kuřete bez kůže osmahneme. Přidáme na tenká kolečka nakrájenou cibuli, skořicovou kůru a opékáme ještě asi 10 minut.

Ochutíme solí a trochou pepře. Přidáme oloupaný česnek, sladké brambory bez slupky, oloupanou a

nakrájenou dýni nebo tykev, vývar a přivedeme k varu. Snížíme teplotu a pod pokličkou dusíme na mírném ohni asi 45 minut, až je kuře hotové a zelenina měkká.

K téměř hotovému dušenému kuřeti přidáme sušené švestky a necháme je 5 minut prohřát, až nasáknou vývarem a změknou.

Dušené kuře se sladkými brambory a dýní přelijeme do nahřáté servírovací mísy, ozdobíme petrželkou a podáváme.