

Kuře se sušenými švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- mletá červená paprika 1 ks
- vejce 2 ks
- sádlo 1 lžíce
- kuře, cca 1,5kg 1 ks
- cukr 100 g
- strouhanka 1 ks
- sušené švestky 1 kg
- tuk na smažení 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře si uvaříme v osolené vodě. Pak jej vykostíme a naporcujeme. Propereme si švestky a také je povaříme, tentokrát jen čisté vodě.

Na lžici sádla osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku a uvařené švestky. Vše zalijeme vývarem z kuřete a dáme vařit na mírný oheň.

Když se vývar hodně vypaří, přidáme cukr a znovu provaříme.
Nakonec porce kuřete obalíme v rozkvedlaném vejce a strouhance, osmažíme.

Podáváme se švestkovou omáčkou.