

Kuřecí na fazolích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 3 lžíce
- smetana 100 ml
- rajče 2 ks
- fazole v rajčatové omáčce 2 plechovka
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- kuřecí maso 6 plátek
- bulharské koření Čubrica 2 lžička
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, česnek nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka. Rajčata spaříme horkou vodou a sloupneme z nich slupku, pak je rozkrájíme na kousky.

Maso zprudka z obou stran osmahneme na oleji. Nakrájenou cibuli a česnek vložíme pod maso a společně smažíme, dokud cibule nezesklovatí. Posypeme bulharským kořením, solí a pepřem, přidáme rajčata a s masem chvíli podusíme.

Pak k masu přidáme fazole v rajčatové omáčce, přilijeme trochu smetany a omáčku krátce povaříme. Omáčka je ale dobrá i bez přidání smetany.

Kuřecí na fazolích podáváme nejlépe s chlebem, chutná ale s jakýmkoliv pečivem.