

Pekáč podle Traneho

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika 5 ks
- voda 1.5 hrnek
- panenský olivový olej 3 lžíce
- brambory 10 ks
- rajče 2 ks
- cibule 4 ks
- kuře 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- černé olivy 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Brambory oškrábeme, rajčata omyjeme a spolu nakrájíme na osminky. Omyté papriky očistíme, zbavíme semen a nakrájíme na kolečka. Kuře omyjeme a naporcujeme.

Cibuli dáme na dno pekáče, přidáme brambory, rajčata a papriky. Osolíme, opepříme a pořádně

promícháme. Porce kuřecího masa naskládáme na zeleninu, zakápneme panenským olivovým olejem, osolíme a opepříme. Přihodíme velké černé olivy, podlijeme vodou a dáme péct.

Kuřecí maso na zelenině upečeme v předehřáté troubě.

Pekáč podle Traneho po upečení ihned servírujeme na stůl a můžeme začít obědvat nebo večeřet. V Makedonii k tomuto jídlu přikusují bílý chléb.