

Kuře po portugalsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 200 g
- žampiony 50 g
- cibule 1 ks
- kuřecí prsní řízek 4 ks
- **na ozdobu**
- olivy 1 ks
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky kuřete omyjeme a osušíme. Mírně je osolíme, opečeme na oleji a potom vyjmeme.

Na tomto výpeku zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a přidáme na čtvrtky nakrájená a oloupaná rajčata, očištěné celé žampiony, česnek (buď prolisovaný, nebo nakrájený na kousky), pepř a sůl. Omáčku zamícháme, podlijeme trochou vody a za stálého míchání přivedeme k varu. Vložíme zpět

upečené kousky kuřete a dále dusíme, dokud maso zcela nezměkne.

Kuře po portugalsku podáváme sypané olivami. Kuře podáváme třeba s rýží.