

Kuře po italsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 200 g
- paprika 100 g
- cibule 2 ks
- olej 60 g
- šunka 80 g
- kuře 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bílé víno 1 ks
- černé olivy 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme na větší kusy a opláchneme ve studené vodě. Maso osolíme a poprášíme hladkou moukou.

Zeleninu očistíme. Cibuli nasekáme na hrubo, papriku nakrájíme na širší nudličky. Rajčata oloupeme

a rozčtvrtíme. Šunku nebo jinou uzeninu nakrájíme na nudličky.

Porce kuřete vložíme do kastrolu se zahřátým olejem a krátce osmahneme. Přisypeme cibuli a osmažíme ji dorůžova. Potom podlijeme trochou horké vody nebo vývaru a dusíme pod pokličkou. K téměř měkkému masu přidáme papriku, rajčata, šunku a dodusíme doměkka. Nakonec kuře po italsku zalijeme bílým vínem a necháme přejít varem. Podle chuti můžeme ještě přidat černé olivy.

Kuře po italsku podáváme s brambory, rýží nebo chlebem.