

Tymiánové kuře s rajčaty a smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 500 g
- Loupaná rajčata nakládaná 400 ml
- Tymián 1 snítka
- Sůl a pepř 1 špetka
- Zakysaná smetana 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Cukr krupice 3 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na kostičky, osolíme a opeříme. Na rozpáleném oleji osmažíme cibuli, přidáme osmažit maso, ke konci přidáme nastrohaný česnek a tymián, zalijeme pokrájenými rajčaty(i se šťávou) a pod poklicí podusíme doměkka, případně podlijeme trochou vody. Když máme maso měkké vmícháme smetanu, dochutíme solí, pepřem a případně i dosladíme, když jsou rajčata příliš kyselá. Podáváme s rýží, těstovinami nebo bramborem.