

Kuře po arabsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí špalíky nebo kuřecí stehna 6 ks
- Cibule 2 ks
- Papriky 2 ks
- Rajčata 4 ks
- Olej 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Worchestrová omáčka 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí špalíky omyjeme a osušíme. Ze všech stran osolíme a opepříme. Dno pekáče potřeme olejem a posypeme nahrubo nakrájenou cibulí a proužky papriky. Na to naskládáme kuře a obložíme plátky rajčat. Polijeme worchestrovou omáčkou a pečeme při 210 stupních zhruba 45 minut přikryté. Pak odkryjeme a dopečeme doměkka. Není třeba podlévat, zeleninka pustí dost vody.