

Restované brambory po Řecku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 600 g
- Kuřecí stehenní řízký 400 g
- Papriky (červená a zelená) 2 ks
- Cibule 1 ks
- Černé olivy bez pecek 80 g
- Olivový olej 0.6 dl
- Česnek 4 stroužek
- Nakrájené čerstvé oregano 1 lžíce
- Nakrájená čerstvá máta 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Kořenící směs na gyros 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí maso očištěte, nakrájejte na kostky a vložte do mísy. Přidejte kořenící směs, pokapejte citronovou šťávou a lžící olivového oleje a dobře promíchejte.
2. Brambory oloupejte a nakrájejte na silnější plátky, oloupanou cibuli na drobné kostičky. Papriky zbavte semeníků a nakrájejte je na proužky.

3. Ve velkém kastrolu rozpalte polovinu zbylého oleje a maso v něm za stálého míchání zprudka opečte. Pak ho lehce osolte, přidejte na plátky nakrájený česnek a stáhněte plamen. Maso podle potřeby podlijte minimálním množstvím vody (nebo vývaru) a bez poklice zvolna dopečte doměkka.

4. V hlubší pánvi rozpalte zbylý olej, zprudka na něm opečte papriky s cibulí a olivami a přidejte je k masu. Na závěr v pánvi opečte brambory, osolte je a přidejte do kastrolu s masem. Vše opatrně promíchejte spolu s bylinkami a podle chuti dosolte.