

Kuřecí stehna na olivách a žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí stehna 800 g
- Olej 4 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Jarní cibulka 3 ks
- Petrželová nať 1 svazek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Bílé víno 300 ml
- Rajčata 500 g
- Žampiony 300 g
- Olivy 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso opláchneme a osolíme. Ve velkém kastrolu rozehřejeme olej a porce masa na něm ze všech stran dozlatova opečeme. Petrželku i jarní cibulku opláchneme, nasekáme a přisypeme k masu. Společně chvíli restujeme. Pak přilijeme víno a na mírném plameni zvolna dusíme zhruba 30 minut. Rajčata spaříme horkou vodou, oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Žampiony sloupneme, nakrájíme na plátky a podusíme na másle. K měkkému masu přidáme vypeckované olivy, překrájená rajčata i podušené žampiony. Podle chuti osolíme a opepříme. Krátce společně necháme povařit a podáváme s rýží a zeleninovým salátem.