

Portugalské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Rajčata 250 g
- Žampiony 50 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kuře omyjeme, naporcujeme, porce masa naprudko orestujeme na pánvi s rozpáleným tukem několik minut, aby se maso zatáhlo. Po krátkém opečení kuře vytáhneme na talíř a na rozpálený tuk dále na jemno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, na plátky nakrájené žampiony a čtvrtky oloupaných rajčat. Směs osolíme, opepříme a přidáme k ní asi dvě lžíce horké vody. Za stálého míchání přivedeme k varu a až se směs vaří, přidáme porce kuřete, přiklopíme poklicí a za občasného míchání a případného podlití dusíme asi 30 - 35 minut, aby bylo maso měkké.