

Africký kotlík

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí maso bez kosti 800 g
- směs zeleniny 250 g
- kuřecí vývar 1 sklenice
- bílé víno 300 ml
- olivový olej 150 ml
- zelené fazolky 1 hrst
- petrželka 1 svazek
- rajčatový protlak 4 lžíce
- kari kopření 2 lžíce
- kurkura 1 lžíce
- chilli koření 1 lžička
- římský kmín 1 lžička
- mletý koriandr 1 lžička
- česnek 5 stroužek
- rajčata 3 ks
- cibule 2 ks
- brokolice 1 ks
- čerstvý zázvor 1 ks
- šáva s citónu 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Alžírsko

Počet porcí: 1

Postup:

1. V hlubším hrnci na rozpálené polovině olivového oleje, zprudka orestujeme zázvor s nasekaným česnekem a poté dozlatova kousky kuřete, vše vyjmeme a odložíme stranou
2. Do výpeku po kuřeti přilijeme zbytek oleje, vložíme všechno koření, necháme zpěnit, koření necháme rozvonět, přidáme cibuli, kterou orestujeme
3. Do základu postupně přidáváme a restujeme zeleninu od nejméně vodnaté (mrkev, brokolice

apod.) ke štavnatější; co pouští vodu, čímž se opékání zpomaluje, ale po chvíli se odpaří a proces opékání pokračuje dál (když přidáme novou dávku zeleniny, zesílíme i zdroj tepla pod hrncem, ale po chvíli opět teplotu stáhneme, aby se zelenina nepřichytávala

4. Jakmile bude všechna zelenina mírně orestovaná, přilijeme víno, když se víno začne vařit, přidáme rajčatový protlak, citronovou šťávu a osmažené kuřecí maso s česnekem a zázvorem

5. Pokrm zalijeme vývarem a na velmi mírném ohni necháme asi 2 hodiny pomalu probublávat pod pokličkou, směs postupně pustí šťávu, ve které se bude kuřecí maso zvolna dusit

6. Poslední půlhodinu pokličku z hrnce sundáme, směs v kotlíku tím ztratí vodu a zhoustne

7. Před podáváním ještě pokrm dochutíte solí a pepřem, servírujeme s podušenou rýží či vařenými brambory, zdobíme nasekanou petrželkou.

Poznámka:

1 porce = 1 hrnec

směs zeleniny - mrkev, celer, bílá ředkev, kapustičky...