

# Dalmatinská kuřecí křidýlka



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**38** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dalmatinska-kureci-kridylka>

## Příprava

Zemiaky ošúpeme a pokrájame po dĺžke na mesiačky. Opečieme ich na olivovom oleji. Vyberieme ich na sitko a dáme odkvapkať. Olej nevyliavame. V oleji po zemiakoch prudko opečieme umyté kuracie krídela. Teplotu znížime, všetko podlejeme troškou vody a pridáme kocku bujónu s príchuťou bazalka - tymian. Podusíme, až kým sa objem vody nezredukuje a pridáme trošku bieleho suchého vína. Postupne do panvice pridáme olivy, a keď už je mäso mäkké, aj zemiaky. Krátko podusíme, aby sa chute spojili. Na záver pridáme rajčiaky pokrúpané na mesiačky. Podľa potreby dochutíme soľou. Zmes rozdelíme na jednotlivé porcie aj so šťavou z panvice a podávame z bielou čerstvou bagetou.

### ▣ Tip k receptu

Je to obed alebo večera z jedného hrnca.

## Ingrediencie

- 8 kuřecích křidel
- 4 větší brambory
- 4 středně velké rajčata
- 1 hrnek sterilizovaných zelených oliv plněných mandlemi (cca 150 ml)
- 50 ml olivového oleje
- 1 kostka zeleninového bujónu s příchutí bazalky a tymiánu
- 100 ml suchého bílého vína
- sůl podle potřeby
- 4 bílé bagety

## Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod