

Španělské kuře



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

735 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/spanelske-kure>

Příprava

Kuře naporcujeme a opečeme ze všech stran na másle. Mezitím v jiném hrnci rozežhřejeme olej a osmahneme na něm jemně nasekaný česnek. Osmahneme jenom krátce, aby česnek nezhořkl a hned přidáme kousíček másla, nakrájená rajčata, osolíme, opepříme a dusíme. Až se šťáva vysmahne, podlijeme horkou vodou, přidáme nasekanou šunku, porce opečeného kuřete a ještě pod pokličkou dodusíme doměkka.

▣ Tip k receptu

Šunku můžeme nahradit šunkovým salámem.

Ingredience

- 1 kuře
- 200 g šunky
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 4 stroužky česneku
- 5 rajčat
- pepř
- sůl
- 150 ml horké vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod