Kuře po provensálsku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

1027 kalorií , **10 g** cukrů , **93 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-po-provensalsku

Příprava

Očištěné a opláchnuté kuře rozdělíme na porce, osolíme a opepříme. Na oleji opečeme drobně nakrájenou cibuli, očištěný, na nudličky nakrájený celer, přidáme porce kuřete, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. Pak maso vyjmeme, do šťávy přidáme na dílky nakrájená rajčata a očištěné, no plátky nakrájené žampióny. Podusíme, přidáme utřený česnek, mírně podlijeme vodou nebo vývarem, dochutíme vínem, provensálským kořením a povaříme. Na nahřáté talíře dáme porce kuřete a polijeme je touto pikantní šťávou. Příloha: smažené hranolky nebo dušená rýže.

Ingredience

- 1 kuře
- 100 ml slunečnicového oleje
- 200 g rajčat
- 100 g cibule
- 3 stroužky česneku
- 100 g žampionů
- 100 g bulvového celeru
- 200 ml bílého vína
- špetka provensálského koření
- špetka soli a mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod