Kuře na černo

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: **4**

533 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-na-cerno

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. V kastrolu rozehřejeme máslo s olejem, přidáme nakrájenou cibuli a necháme ji zesklovatět. Potom do kastrolu přidáme švestková povidla, sušené švestky, rozinky, bobkový list, špetku soli, pepře, promícháme, zalijeme asi 750 ml teplé vody a přivedeme k varu. Kuřecí stehna omyjeme pod studenou vodou a potom je vložíme do vařící se omáčky. Na mírném ohni celou směs vaříme asi 30 minut. Během vaření omáčku občas promícháme. Na konci vaření z ní vyndáme bobkový list a dochutíme ji dle potřeby citronovou š´távou. Podle chuti ji docukrujeme. Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem , ale dobré je i s bramborem.

Ingredience

- 4 ks kuřecích stehen
- 1 velká cibule
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce oleje
- 4 lžíce švestkových povidel
- 8 sušených švestek
- 50 g rozinek
- 1 bobkový list
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce cukru
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod