

KUŘECÍ FRICASSEE

KUBA

PRO 4 OSOBY

Suroviny

- 8-10 kusů kuřecích stehen
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- slunečnicový olej
- 1/2 zelené papriky
- 1/2 plechovky rajčatového pyré
- mletý římský kmín
- černý mletý pepř
- 1 slepičí bujón
- sůl

Postup

1. Marinujeme kuře se solí a pepřem, potom potíráme drceným česnekem.
2. Cibuli a papriku nakrájíme na menší kousky. V hrnci rozejdeme olej, na kterém orestujeme nakrájenou cibuli, papriku a rajčatové pyré.
3. Přidáme kuře a osmažíme. Přidáme dostatečné množství vývaru (voda s bujónem) tak, aby bylo celé maso ponořené a necháme vařit na středním ohni.
4. Když je kuře téměř měkké, přidáme brambory (oloupané a nakrájené na kousky) a trošku římského kmínu. Dle chuti přidáme sůl a pepř.
5. Necháme vařit, dokud omáčka nezhoustne. Maso podáváme s Congri.

