

Pečené kuře s rajčaty, kapary a olivami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu si předehřejeme na 200°C. 4 kuřecí stehna okořeníme kořením na kuře. V hrnci rozehejeme olej a stehna osmažíme po obou stranách asi 2 minuty dozlatova. Vyndáme z hrnce. K oleji přilijeme 100 ml vody a zahřejeme. Vmícháme rajskou omáčku, cukr, podravku a 5 minut povaříme. Menší rajčata nakrájíme na půlky a vložíme do hrnce. Přidáme stehna a vaříme až jsou stehna měkká. Brambory nakrájíme na kostky a okořeníme kmínem (mletým), solí a olivovým olejem. Necháme krátce marinovat. Nasypeme na plech s pečícím papírem a vložíme do trouby na 20 minut. Hotová stehna vyndáme z hrnce, přidáme kapary, půlené vypeckované olivy a bazalku. Omáčkou přelijeme na talíři stehno a přidáme brambory.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Olivy zelené** - 100 g
- **Kapary efko 105 ml** - 100 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Koření na kuře 25 g** - 8 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 8 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

