Citronové kuře na sicilský způsob

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Papriky orestujeme na pánvi na středně velkém ohni s nasekaným česnekem, cca 5 minut z každé strany. Z citronu ostrouháme kůru a vymáčkneme z něj šťávu. Kuřeci prsa nakrájíme na tenké, asi centimetrové proužky, ochutíme kořením a posypeme moukou. Olej zahřejeme na pánvi na středně velkém ohni a osmažíme na ní kuře a citronovou kůru tak, aby maso nezhnědlo. Přidáme vývar, papriku a citronovou šťávu a vaříme cca 10 minut. Před podáním vybereme z pánve větší kousky citronové kůry. Ozdobíme rozmarýnem a ochutíme. Podáváme s různě upravenými brambory.

Ingredience

- **Paprika červená** - 500 g
- **Paprika zelená** - 500 g
- **Česnek** - 4 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Citróny** - 40 g
- **Kuřecí maso** - 1000 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Kuřecí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 180 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 130 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE