

TAKMER JESENNÉ KURA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na takmer jesenné kura alebo kuracie stehná s chilli a fazuľou budete potrebovať:

4 horné kuracie stehná, 1 konzervu lúpaných paradajok alebo 250 g čerstvých lúpaných paradajok, 2 stredne veľké mrkvy, 2 petržleny, 2 červené cibule, 5 ks chilli papričiek podľa vlastnej chuti a odvahy, 0,5 l kuracieho vývaru, konzervu kvalitnej fazule v paradajkovej omáčke, rascu, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, olivový olej extra virgin

A TAKTO NA TO:

Umyté a osušené kuracie stehná osolíte a okoreňte, posypte rascou a jemne nasekanými chilli papričkami a sprudka opečte na olivovom oleji. Prihodíte narezanú mrkvu, petržlen a červenú cibuľu, pridajte lúpané paradajky (z neznámych príčin u mňa v tomto jedle funguju viac ako čerstvé. Rovnako to platí aj o fazuli.), podlejte vývarom a v prikrytej panvici alebo pekáči pečte pri teplote 180 stupňov asi 45 minút. Samozrejme jedlo si podľa svojej chuti dosolíte, alebo pridajte extra dávku čierneho korenia. Počas trištvrte hodiny kuracie stehná krásne zmäknú. Na posledných 15 minút ešte pridajte fazuľu, použiť môžete ten druh, ktorý máte radi. Zapekajte už odkryté. Podávajte s chlebom, my sme sa rozhodli pre chlieb piadina, ale príloha je už na vás. Parádne sa hodí kuskus, či zemiaková kaša.

