

Kuře africké

mamča

Ingredience

- 1 kuře
- olej
- hodně cibule
- sůl, pepř
- worčestr
- sójovka
- rajče
- 1 velký kečup

Postup

Do většího pekáče nalijeme na dno olej a celé dno zakryjeme a větší kousky nakrájenou cibulí. Kuře rozdělíme na co nejmenší díly (10 až 12) položíme na cibuli, osolíme, opepříme, zakapeme worčestrem a sójovkou a poklademe na plátky nakrájenými rajčaty tak, že je celé zakryté. Zalijeme kečupem, láhev od něj vypláchneme vodou a tou ještě kuře podlijeme. Přiklopíme a dusíme v troubě asi 1 ¼ hodiny. Pak odkryjeme a pečeme dokud kousky nechytí kůrčičku. Průběžně je obracíme a během dušení dáváme pozor, aby se nám nevypařila tekutina.