

Kuře dušené třicetiminutové

Apetit 9/2005

Ingredience

- 1 velká cibule nakrájená na plátky
- olej olivový — 2 lžíce
- 1 stroužek rozdrobeného česneku
- 4 kuřecí stehenní řízky
- 2 pevná červená jablka neloupaná, zbavená jádřinců, nakrájená na plátky
- 100 g omytých sušených švestek
- 150 ml bílého vína
- Hrst sekané zelené petrželky
- Sůl, pepř

Postup

Velkou těžkou pánev postavíme na oheň, vlijeme do ní olej a vsypeme cibuli. Osmahneme ji na vyšším plameni, asi po dvou minutách přisypeme česnek. Přidáme naklepané kuře a pár minut opékáme. Kousky často obracíme, aby dostaly barvu. Přihodíme jablka a švestky, osolíme, opepříme, zalijeme vínem a přivedeme do varu. Přikryjeme pokličkou, zmírníme plamen a dusíme asi 20 minut. Před podáním posypeme petrželkou. Podáváme se šťouchanými bramborami.