

## Co si dneska ukuchíme ? Španělské dobře udušené kuře !

Je to jednoduchý a velmi vydařený recept na přípravu všeho v jednom hrnci, který jsem několikrát vyzkoušela a postupně upravila do následující podoby. Rozpis je pro 4 středně hladové jedlíky :

### Co budete potřebovat ?

- \* 1 lžíce hladké mouky
- \* 1 lžíce sladké mleté papriky
- \* 1 lžička soli
- \* černý mletý pepř
- \* 4 celá kuřecí stehna
- \* 3 lžíce olivového oleje
- \* 1 velká cibule
- \* 2 stroužky česneku
- \* 1 plechovka pokrájených konzervovaných rajčat (425 g)
- \* 1 žlutá nebo zelená paprika
- \* 1,5 dl červeného vína (ale dobrého, žádný krabicák prosím !), samozřejmě ho nejprve ochutnáme a během vaření dále kontrolujeme obsah lahve, zda je víno opravdu dobré
- \* 3dl kuřecího vývaru
- \* 3 středně velké brambory
- \* 12 černých oliv bez pecek
- \* 2 bobkové listy

### A jak na to ?

Kuřecí stehna vykostíme

a nakrájíme na větší kousky cca 4 x 4 cm. Do většího igelitového pytlíku dáme mouku, mletou papriku, sůl a pepř. Přidáme kousky kuřete a protřepeme, aby se důkladně obalily směsí. Ve velkém kastrolu rozežřejeme olej, opečeme kousky kuřete do zlatova a pak je vyjmeme. Do kastrolu přidáme nakrájenou cibuli a rozetřený česnek a osmažíme. Přidáme rajčata, na větší kousky pokrájenou papriku a podusíme 2 až 3 minuty. Pak do kastrolu vrátíme kousky kuřete, přidáme víno, vývar, na čtvrtky nakrájené brambory, olivy a bobkový list. Kastrol přikryjeme pokličkou a necháme zhruba 1 hodinu zapékat v předehřáté troubě při 200C. Nakonec dochutíme solí a pepřem dle chuti a potřeby. Podáváme horké s čerstvým chlebem.

Víno nemusí být nutně španělské, nemáme-li po ruce Rioju, dobře poslouží i italské Montepulciano ☺.

Pokud by vás cokoliv zajímalo, pište na [recepty@turovka.cz](mailto:recepty@turovka.cz)

Eva Hrušková 28. února 2016, foto O.H.tentýž den