
Kurcze z oliwkami i papryka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2049 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kurczak,
4 czerwone papryki,
250 g czarnych oliwek,
3 pomidory,
2 cebule,
250 ml czerwonego wina,
375 ml oliwy,
1 łyżeczka tymianku,
sol, pieprz.

1. Kurczaka umyc, osuszyć, pokroić 6 porcji.
2. Papryki przeciąć na pół, wysestkowac, pokroić na duże części. Pomidory obrać ze skóry, pokroić na ćwiartki, oczyścić z pestek, rozdrobnić widelcem. Cebule drobno posiekać.
3. Oliwę wlać do rondła, gdy się rozgrzeją włożyć kurczaka i smażyć 10 min. Dodać cebule, paprykę i oliwki. Wymieszać dokładnie. Wlać wino i podgrzewać dalej aż cebula się zeszkli. Dodać tymianek, pomidory, sol i pieprz. Gotować na małym ogniu 1,5 godz. od czasu do czasu zamieszać. Podawać gorące jako danie główne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)