

---

# Kurcze z oliwkami i papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2007 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)