



Ingrediencie

- 1 Kuracie mäso
- 10 g MAGGI slepačí bujón
- 0.5 lyžička soľ
- 1 g čierne korenie
- 10 g cesnak
- 250 g zemiaky
- 0.25 lyžička sušené oregano
- 2 g mletá sladká paprika
- 105 g cibuľa
- 5 g citrónová šťava
- 1 lyžička citrónová kôra
- 14 g olivový olej

Postup

1. Kurča rozdeľte na kúsky. Mäso a zemiaky ochuťte soľou a korením. Vo veľkom hrnci rozohrejte olivový olej. Kurča osmažte zo všetkých strán asi 4-5 minút. Potom vyberte mäso z hrnca a pridajte cibuľu. Dobre ju orestujte, kým nezozlátne. Po chvíli pridajte cesnak a zemiaky a tiež ich opečte.
2. Vráťte kura do hrnca (v prípade potreby môžete odstrániť kožu). Prilejte dostatočné množstvo vriacej vody, aby bolo mäso do polovice pokryté, a pridajte kocku bujónu MAGGI. Varte asi 50 minút.
3. 5 minút pred koncom varenia pridajte citrónovú šťavu, kôru a oregano. Nepridávame ich zo začiatku, aby nezohorkli. Necháme na ohni ešte pár minút, kým sa tekutina neodparí a nevznikne svetlá omáčka. Voliteľné: Pokiaľ vidíte, že je omáčka príliš riedka, môžete ju zahustiť múkou zmiešanou s vodou.
4. Nakoniec pridajte sladkú papriku a petržlenovú vňať podľa chuti.

🕒 76

⊕ 5

sacharidy	9.67 g
energie	93.75 kcal
tuky	4.67 g
proteín	3.51 g