

Kuřecí stehna na olivách

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

4 ks	kuřecí stehno
	sůl
	pepř mletý
6 lžíce	olivový olej
4 stroužek	česnek
1/5 dl	bílé víno
1/5 dl	kuřecí vývar
1 ks	mrkev
1/2 ks	zelená cuketa
1 sklenička	olivy (černé či zelené)
	čerstvá petrželová nať na ozdobu



Postup přípravy

Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Jemně je osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném olivovém oleji. Do výpeku přidáme rozmačkaný česnek a víno s vývarem. Krátce povaříme a přidáme na kolečka nakrájenou mrkev a na kostičky pokrájenou cuketu. Maso vložíme zpět do směsi, přidáme olivy a vše dusíme doměkka. (V případě potřeby ještě při dušení podlijeme troškou vody.) Hotové ozdobíme petrželovou natí a podáváme s rýží.