

Pečené kuře s dušenou zeleninou

Menší kuře upečeme a obereme libové maso.

Zelenina:

2 velké mrkve a ½ velkého celeru – nakrájíme na hranolky a uvaříme v páře do poloměkka

2-4 stroužky česneku – rozmačkáme a dáme do velké pánve s trochou olivového oleje

Žlutou a červenou papriku - nakrájíme na centimetrové proužky

½ lilku - nakrájíme na centimetrová kolečka, rozkrojíme na půlky nebo čtvrtky

Malá cuketa - nakrájená jako lilek

2 větší cibule - (může být i červená) na centimetrová kolečka

2-4 rajčata - rozkrájená na čtvrtky nebo osminky

Koření: kurkuma nebo kari, provensálské bylinky a dle potřeby sůl

Postup:

V pánvi rozejdeme olej s česnekem a postupně přidáváme zeleninu v uvedeném pořadí a dusíme. Promícháváme postupně do změknutí, dle potřeby průběžně podléváme malým množstvím vody.

Přidáme koření a nakonec hranolky z mrkve a celeru a opatrně všechno promícháme.

Servírujeme libové maso s dušenou zeleninou.

