

Mexické kuře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na olivovém oleji zesklivatíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené kuřecí maso s chilli kořením, krátce osmahneme, přidáme rajčata, fazole, kukuřici, osolíme, zalijeme vodou s bujónem a povaříme. Podáváme se lžící zakysané smetany.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 320 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 400 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 80 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 160 g
- **Kuřecí bujón** - 56 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Koření na kuře 25 g** - 4 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 320 g
- **Chilli papričky drcené 8 g** - 8 g

