

Drůbky na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

0,12 l smetany

INGREDIENCE::

mouky

500 g mražených drůbků bez jater

30 g másla

1 cibule

sladká paprika

Postup

POSTUP PŘIPRAVY: Na másle zpěníme nakrájenou cibuli, vložíme nakrájené drůbky, osmahneme, osolíme, posypeme sladkou paprikou, zalijeme vývarem z kostí nebo bujónem z masoxu a dusíme do měkka. Kysanou smetanu rozkvedláme s hladkou moukou, zalijeme drůbky a necháme přejít var. Podáváme s noky, makaróny nebo rýží.