

Kuřecí perkelt

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Frantík

Suroviny

600 g kuřecího masa ze stehien

100 g sádla

4 rajčata

1 stroužek česneku

2 velké cibule

1 balení MAGGI Omáčka na Kuře na paprice

1 feferonka

2 lžíce sladké mleté papriky

1 lžička pálivé papriky

1 balení husté sladké smetany může být i zakysaná

1 kostka MAGGI Zlatý Slepíčí bujón se zeleninou
kmín

sůl

pepř

Příloha: MAGGI Dobrý hostinec

Bryndzové korbáčky nebo vřetena

Postup

Na sádle osmažíme cibuli nakrájenou na hrubější kostky, přidáme maso nakrájené na kostky, osmažíme dokud se maso na povrchu nezatáhne.

Potom přidáme papriku, posekanou feferonku, kmín, sůl, pepř, chvíli vše zarestujeme.

Zalijeme trochou vývaru z MAGGI Zlatého Slepíčího bujónu se zeleninou a za občasného míchání přikryté dusíme doměkka.

Nakonec vmícháme obsah sklenice MAGGI Omáčka na Kuře na paprice, smetanu, povaříme a podáváme.

Perkelt je jasně červené barvy a je trochu ostřejší chuti.