

# Kuře na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



## Suroviny

1 menší kuře

1 masox

trochu tuku

1,5 litru vody

sůl, pepř

4 lžičky hladké mouky

150 ml smetany na šlehání

sladká paprika

2 větší cibule

## Postup

Kuře vložíme do vroucí vody, osolíme a vaříme do měkka. Když je kuře měkké, necháme ho vychladnout a maso rozebereme na malé kousky.

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme sladkou papriku, kuřecí maso, okořeníme, promícháme a vše zalijeme vodou. Přivedeme k varu, zahustíme smetanou, do které vmícháme hladkou mouku a chvíli povaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo rýží.