

# Kuřecí paprikový perkel

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

2 cibule  
1 česnek  
3 rajčata  
2 červené a 2 žluté papriky  
4 lžíce oleje  
1 kuře  
1 lžička sladké papriky  
sůl  
3 lžíce rajčatového protlaku  
1 lžička škrobu

## Postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Papriky očistíme, rajčata spaříme a oloupeme. Nakrájíme na kostičky. Rozpálíme 2 lžíce oleje a cibuli s česnekem osmahneme. Přidáme rajčata s paprikou a opečeme je. Zeleninu vyjmeme a dáme stranou.

Kuře vykostíme a nakrájíme na kostky. Kousky masa nasypeme do vypečeného tuku, přidáme 2 lžíce oleje a opečeme je. Posipeme je paprikou a solí. Podlijeme 250 ml vody a 15 minut dusíme doměkka. Do kastrůlku vrátíme zeleninu, přidáme rajčatový protlak a promícháme. snížíme teplotu a dusíme ještě 20 minut. škrob rozpustíme ve vodě a perkelt jím zahustíme. Podle potřeby dochutíme.